MAIONESE
AIOLI
SALSA TARTARA
SALSA AL BASILICO
SALSA VIENNESE
SALSA BOSCAIOLA
SALSA TONNATA
SALSA TONNATA MAGRA
SALSA VERDE
SALSA ROSATA
SALSA FREDDA ALLE CIPOLLE
SALSA STUZZICANTE
SALSA DELL'AMORE
SALSA PER GRIGLIATE
SALSINA FESTOSA
SALSA DI NOCI
SALSINA PER VERDURE
SALSA PER PESCE
SALSA AL FORMAGGIO
SALSA TAPENADE
BESCIAMELLA
BESCIAMELLA VERDE
BESCIAMELLA LEGGERA
ALL'AGRO
BESCIAMELLA AI FORMAGGI:
SALSA OLANDESE
SALSA AURORA
SALSA BERNESE
SALSA VELLUTATA
SALSA MORNAY
SALSA AL CURRY
SALSA VELLUTATA AI FUNGHI
SALSINA AI PEPERONI
BAGNA CAUDA
FONDUTA PIEMONTESE
SALSA PEPITA
SALSA PICCANTE
SALSA TIPO KETCHUP 1
SALSA TIPO KETCHUP 2
SALSA PICCANTE AI PEPERONI
ROSSI
SALSA CALIFORNIANA
SALSA NEWBURG
SALSA CHORON
SALSA AL PREZZEMOLO
SALSA AGLI AGRUMI
SALSA ALL'UVETTA
SALSA TERIYAKI
SALSA CUMBERLAND
SALSA ALLE MELE
SALSA ALL'AVOCADO
SALSA PICCANTE
SALSA CALDA ALLE CIPOLLE
SALSA PER BARBECUE
SALSA BORDOLESE
SALSA REMOLADA
SALSA BERCY
SALSA ALL'AGRODOLCE
SALSA SOUBISE
SALSA COCKTAIL
SALSA CATALANA
BURRO TM 21
BURRO ALLA SENAPE
BURRO AL LIMONE
BURRO AL RAFANO
BURRO AL SALMONE
BURRO AL TONNO
BURRO ALL'AGLIO
BURRO ALL'ACCIUGA
BURRO ALLA PAPRIKA
BURRO DI CAYENNA
BURRO AL BASILICO
BURRO ALLA COLBERT
BURRO ALLA MAÌTRE D'HOTEL
BURRO BIANCO
BURRO AL CAVIALE
BURRO AI GAMBERI
BURRO MERCHANT DE VIN
BURRO MONTPELLIER
MARINATA AL VINO ROSSO
MARINATA COTTA
MARINATA DELLA NONNA
VINAIGRETTE

VINAIGRETTE
ALL'ACCIUGA
VINAIGRETTE ALL'UOVO
VINAIGRETTE AI CAPPERI
VINAIGRETTE ALLE OLIVE
NERE
VINAIGRETTE ALL'INDIANA
VINAIGRETTE ALLA
SENAPE
PATÈ DI VITELLO ALLA
MILANESE
PATÈ DI POMODORI
SECCHI
PATÈ DI OLIVE
MOUSSE DI MELANZANE
PATÈ DELLA NONNA
DELIZIA DI FEGATINI E
PINOLI
PATÈ GUSTOSO
PATÈ DI MARE
PATÈ SAPORITO DI
ARINGHE
PATÈ SAPORITO DI CECI
PATÈ DI LENTICCHIE E
NOCI
PATÈ DI ALICI
SPUMA DI FEGATO ALLA
PANNA
SPUMA DI PROSCIUTTO AL
MASCARPONE
PATÈ VELOCE AL
PROSCIUTTO
PATÈ DI TONNO ALLE
ERBE
SPUMA DI FEGATO AL
MASCARPONE
PATÈ DI TROTA
AFFUMICATA IN SALSA
SPUMA DI PROSCIUTTO
ALLA PANNA
MOUSSE DI TONNO
MOUSSE DI GAMBERETTI
MOUSSE DI SALMONE
AFFUMICATO
MOUSSE DI GORGONZOLA
MOUSSE DI AVOCADO
MOUSSE DI BRESAOLA
PATÈ AUSTRIACO
TARAMASALATA
DELICATEZZE DI TONNO
IN SALSA
TERRINA DI POLLO CON LE
MANDORLE
TERRINA DI SALMONE
ALLE ERBE AROMATICHE
TERRINA CASALINGA
TERRINA TRICOLORE
FREDDA
TERRINA DI MERLUZZO
TERRINA DI PESCE
TERRINA DI VERDURE
SALATINI BIBI'
BASTONCINI AL
ROSMARINO
SALATINI AL FORMAGGIO
SALATINI RIPIENI
SALATINI
SALATINI AL FORMAGGIO
LIEVITATI
FAGOTTINI AI FUNGHI
PIZZETTE ALLE ERBE
PIZZETTE PER APERITIVI
TARALLUCCI FRITTI
TARTINE AL CAVIALE
TARTINE AL PATÈ VERDE
TARTINE AL PROSCIUTTO
TARTINE DI CIPOLLA
TARTINE AL BURRO
TARTINE DELICATE
TARTINE ALLA MAIONESE
TARTINE AI GAMBERETTI
TARTINE AI FUNGHI
TARTINE ALLA PIZZAIOLA

TARTINE AL TONNO
TARTINE AL GORGONZOLA
SFOGLIATINE ALLE
ACCIUGHE
ROTOLINI AI FUNGHI
TARTINE DI POLENTA
TARTELLETTE CON SPUMA
DI PROSCIUTTO
TARTELLETTE CON. CREMA
DI FORMAGGIO
TARTELLETTE CON·I
MOSCARDINI
TARTELLETTE CON SPUMA
DI POLLO
QUICHE DI CIPOLLE CON
PASTA AL VINO
QUICHE DI SPINACI CON
PASTA AL VINO
QUICHE DI ASPARAGI CON
PASTA AL VINO
QUICHE DI CARCIOFI
QUICHE LORRAINE
QUICHE DI SCAROLA
QUICHE AI FUNGHI
PORCINI
FOCACCIA FARCITA
TORTA DI RISO SALATA
TORTA PASQUALINA
TORTA PASQUALINA AI
CARCIOFI
BRIOSCHE RUSTICA
FOCACCINE SALATE
BRIOSCHE ALLA
CAMPOFRANCO
FOCACCINE CON CIPOLLE
FOCACCINE CON OLIVE
NERE
BOCCONCINI GUSTOSI
FARINATA GENOVESE
RAVIOLI FRITTI AL
FORMAGGIO
CANAPE' ALLA CREMA DI
GAMBERETTI
CANAPE' ALLA CREMA DI
SALMONE
CANAPÈ AL SALMONE
ROSSO
SANDWICHES
MEZZELUNE ALLE
ACCIUGHE
QUADRATINI AL PESTO DI
RUCOLA
BRUSCHETTE DI
POMODORO
BRUSCHETTE DI CAPPERI
E ACCIUGA
BRUSCHETTE AL TONNO
BRUSCHETTE AL
GORGONZOLA
BRUSCHETTE ALLE
VONGOLE
CROSTONI APPETITOSI
ROMBI ALLA CREMA DI
BASILICO
CROSTINI ALLA
FIORENTINA
BARCHETTE CON FUNGHI
BARCHETTE CON COZZE
BARCHETTE CON
GAMBERETTI
STUZZICHINI CAMPESTRI
MINIQUICHE DI VERDURE
AVOCADO AI GAMBERETTI
VOL AU VENT
VOL AU VENT ALLA CREMA
DI POLLO
VOL AU VENT A LA REINE
VOL AU VENT AI GAMBERI
VOL AU VENT AI CARCIOFI
VOL AU VENT CON
BROCCOLI E GAMBERETTI
VOL AU VENT CON TONNO
E PISELLI

VOL AU VENT CON
PROSCIUTTO E
FORMAGGIO
BEIGNETS RIPIENI
AI FUNGHI
BEIGNETS RIPIENI
AL SALMONE
BEIGNETS RIPIENI
AGLI SPINACI
BEIGNETS RIPIENI
AI PISELLI
BEIGNETS ALLA
RUCOLA
CHOUX AL
FORMAGGIO E
PROSCIUTTO
BEIGNETS ALLE
NOCI
BEIGNETS AL
BRANDY
TOMINI AL VERDE
INVOLTINI DI
SALMONE ALLA
RUCOLA
POLPETTINE DI
FORMAGGIO ALLE
MANDORLE
ROSELLINE IN
PASTA BRISE'
TRIANGOLINI ALLA
RICOTTA
PESCE DI TONNO E
GAMBERETTI
PALLINE DI
FORMAGGIO ALLA
RICOTTA
PALLINE DI
FORMAGGIO ALLE
OLIVE
PALLINE DI
FORMAGGIO AL
CURRY
RONDELLE DI
FORMAGGIO AL
PEPE
BOCCONCINI DI
TONNO
FRITTATINE ALLE
ERBE
FRITTELLE DI
ALBUME
ROTOLI
PRIMAVERA AL
TONNO
ROTOLI
PRIMAVERA AL
PROSCIUTTO
UOVA CON SALSA
REMOLADA
UOVA RIPIENE
COCKTAIL DI
GAMBERETTI
INSALATA RUSSA
GELATINA AL
POMODORO
CROISSANT
RUSTICI
SEDANI FARCITI
SEDANI CON
GORGONZOLA
SCORZONERA
ALL'ACCIUGA
ASPIC CON
CROSTACEI
FUNGHI MARINATI
ASPIC FANTASIA
ASPIC VARIOPINTO
ASPIC DI AVOCADO
FUNGHI SOTT'OLIO
CARCIOFINI
SOTT'OLIO
MELENZANE SOTTO
VETRO

LIBRO SFIZI E SFARZI

SALSE

MAIONESE
Dose per 8 persone:1 tuorlo e 1 uovo, 40 gr di succo di limone, 4 mis.di olio,10 gr di aceto,1 punta di senape(facoltativo), sale e pepe q.b. Inserire nel boccale uova limone,senape e sale:20sec. vel.3 e continuare a vel. 4 versando l'olio a filo dal foro del coperchi tenendo il misurino inserito,fino ad ottenere la densità voluta

AIOLI
Dose per 8 persone: 1 uovo e 1 tuorlo, 40 gr. di succo di limone, 4 mis. di olio, 10 gr di aceto,1 punta di senape(facoltativo), 8 spicchi d'aglio spremuti (30gr.circa), sale e pepe q.b. Inserire nel boccale la spremuta di aglio, uova, limone, aceto, senape e sale:40 sec. vel. 3 e continuare a vel. 4, versando l'olio a filo dal foro del coperchi tenendo il misurino inserito,fino ad ottenere la densità voluta. E'ottima con ogni tipo di verdura cotta o cruda

SALSA TARTARA
Dose per 6 persone: 4 tuorli di uovo sodo; 1 cucchiaio di capperi; 1 cucchiaio di senape; 1 ciuffo di prezzemolo, 1 cucchiaio colmo di aceto; 60 gr. di olio, sale e pepe q.b.
Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 5 tutti gli ingredienti eccetto l'olio: 10 sec. Vel. 5. Aggiungere l'olio a filo dal foro del coperchio, tenendo il misurino inserito: 40 sec. Vel. 8, fino ad ottenere la densità desiderata. E' ottima per riempire gli albumi sodi rimasti e per accompagnare carni, pesci o verdure lessate. N:B. si può sostituire e/o aggiungere alla senape 100 gr. di sottaceti. In questo caso vanno inserite con lame in movimento a vel. 5 per 10 sec., prima di iniziare l'esecuzione della salsa.

SALSA AL BASILICO
Dose per 8 persone: 1 uovo e 1 tuorlo; 40 g. succo limone: 4 mis. di olio; 10 gr. di aceto; 1 punta si senape (facoltativo); 10 foglie di basilico. Inserire nel boccale basilico, aceto, senape, uova, succo di limone, sale e pepe: 40 sec. Vel. 8. Raccogliere il composto sul fondo del boccale. Versare l'olio a filo dal foro del coperchio tenendo il misurino inserito, fino ad ottenere la densità voluta. E' ottima servita con fettine di pomodoro e per farcire pomodori.

SALSA VIENNESE
Dose per 6 persone: 1 uovo e 1 tuorlo; 3 mis. di olio di semi; succo di mezzo limone; 5 gocce di aceto bianco; mezzo cucchiaino di senape; 2 wurstel; la punta di 1 cucchiaino di sale. Inserire nel boccale i wurstel: 20 sec. Vel. 5. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne l'olio: 10 sec. Vel. 5. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, tenendo il misurino inserito, unire l'olio fino al completo assorbimento. Molto appetitosa è adatta ai più svariati usi.

SALSA BOSCAIOLA
Dose per 6 persone: 1 uovo e 1 tuorlo; 100 gr. di funghi sott'olio; succo di mezzo limone; 3 mis. di olio di semi; sale q.b.
Inserire nel boccale uova, funghi, limone e sale 20 sec. Vel. 4. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, tenendo il misurino inserito, unire l'olio: 1 min. vel. 4. Raccogliere con la spatola il composto sul fondo del boccale: 30 sec. Vel. 4. Se necessario aggiungere altro olio. Versare la salsa in una ciotola e servirla con verdure, carni e pesci lessati.

SALSA TONNATA
Dose per 6 persone: 1 uovo e 1 tuorlo; 300 gr. di olio di semi; succo di 1 limone; 80 gr. di tonno; 1 cucchiaio di capperi; 3 filetti di acciuga; sale q.b. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne l'olio e, con il misurino inserito, versare dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 l'olio, sino alla densità desiderata. Si può utilizzare per accompagnare carni magre lessate, involtini e verdure crude.

SALSA TONNATA MAGRA
Dose per 6 persone: 170 gr. di tonno; 1 yogurth magro; 1 acciuga; 10 gr. di capperi; 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 capperi, acciughe e tonno: 10 sec. Vel. 6. Raccogliere il composto con la spatola, salare e aggiungere, dal foro del

coperchio con lame in movimento vel. 6 lo yogurth 20 sec. Vel. 6. Servire con carne e pesci lessati.

SALSA VERDE

Dose per 8 persone: 100 gr. di prezzemolo lavato e ben asciugato; 6 filetti di acciughe; mezzo spicchio d'aglio; 1 cucchiaio di capperi; 2 tuorli di uovo sodo; 8 olive verdi snocciolate; 180 gr. di olio di oliva; 20 gr. di aceto; mollica di 1 panino; sale q.b.
Inserire nel boccale aceto, mollica di pane, 5 sec. Vel. 6. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec. Vel. 8. Unire l'olio: 10 sec. Vel. 3. E' un ottimo accompagnamento a carni e verdure crude o lessate.

SALSA ROSATA

Dose per 6 persone: 100 gr. di passata di pomodoro; 50 gr. di panna; 40 gr. di succo di limone; 1 cucchiaino di zucchero; sale e pepe q.b.
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale; 30 sec. Vel. 3. Questa salsa è particolarmente indicata per verdure lessate.

SALSA FREDDA ALLE CIPOLLE

Dose per 6 persone: 1 spicchio d'aglio; alcuni aghi di rismarino; 6 noci; succo di 1 limone; 1 spicchio piccolo di cipolla; 1 pizzico di peperoncino; 100 gr. di olio extra vergine di oliva; 30 gr. di tonno; 3 albumi sodi; 1 ciuffo di prezzemolo. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, aglio, rosmarino, cipolla, noci, albumi, tonno e prezzemolo: 1 min. vel. 5. Raccogliere il composto con la spatola e aggiungere peperoncino, olio e succo di limone: 30 sec. Vel. 7 e 30 sec. Vel Turbo. E' ottima per accompagnare carni lesse.

SALSA STUZZICANTE

Tempo di preparazione:TM21 3 min.
Ingredienti:(per 6 persone) 2 acciughe, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio di capperi, 30 gr.di pinoli, 3 tuorli sodi, 10 olive verdi snocciolate, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 cucchiaio di aceto, 100 gr.di olio extravergine di oliva, 30 gr.di pangrattato, sale q.b
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, aglio, prezzemolo, pinoli, capperi, acciughe, olive e tuorli: 1 min.vel.5. Unire aceto, olio, pangrattato e sale: 1 min.a velocità progressiva da 4 a Turbo. Raccogliere il composto con la spatola: 30 sec.vel.Turbo. Questa salsa è ottima servita fredda con carni e pesci lessati.

SALSA DELL'AMORE

Tempo di preparazione:TM21 1 min.
Ingredienti:(per 6 persone) 100 gr.di peperoncini verdi sott'aceto ben mondati, 60 gr.di parmigiano, 40 gr.di pecorino, 90 gr.di olio di oliva, 1 cucchiaio di aceto, 1/2 cucchiaino di pepe, sale q.b.
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 1 min.vel.9, dando qualche colpo di Turbo. Questa salsa è squisita servita con un bel bollito misto

SALSA PER GRIGLIATE

Ingredienti:(per 6 persone): 3 uova sode, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di aceto, 200 gr. di olio extra vergine di oliva, 50 gr. di cetriolini e capperi sottaceto, 1 manciata di prezzemolo, sale q.b.
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, tutti gli ingredienti escluso l'olio: 1 min. vel. 5. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, tenendo il misurino inserito, unire l'olio: 1 min. vel. 4. raccogliere il composto con la spatola: 40 sec. Vel Turbo. Servire con carni rosse alla griglia.

SALSINA FESTOSA

Dose per 6 persone:2 tuorli d'uovo sodo,1 vasetto di yogurt magro,3 cucchiai di ketchup,1 cucchiaino di tabasco,1 cucchiaio d'olio extravergine,1 ciuffo di prezzemolo.Sbriciolare con una forchetta i tuorli e inserire tutti gli ingredienti nrl boccale:40 sec.vel.5.Servirla con pesce lessato,carni e verdure lessate.NOTE:a piacere si può sostituire il prezzemolo con timo fresco

SALSA DI NOCI

Dose peR 6 persone:100gr di gherigli di noci,1/2 misurino.di pecorino romano grattugiato,1 misurino di parmigiano grattugiato,90 gr di olio di semi,50 gr di mollica di pane(bagnata e strizzata), 150 gr di latte,1 pizzico di maggiorana,sale e pepe q.b. Inserire nel boccale noci e formaggi:20 sec vel.5.Aggiungere la mollica di pane,olio,latte e maggiorana:30 sec.vel.6.Riunire con la spatola il composto,salare e pepare:1 min.vel.3,portando lentamente a vel,turbo.Se la salsa risultasse troppo densa,aggiungere 1/2 misurino di latte. E'squisita servita con un arrosto,ma è ottima anche per condire lasagne o ravioli di magro.

SALSINA PER VERDURE

Dose per 6 persone: un mazzetto di basilico, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai d'aceto bianco, 100 g d'olio, un pezzetto di peperoncino piccante secco, sale q.b.. Preparazione: Inserire nel boccale olio, aceto, basilico, sale e peperoncino: 10 sec vel 5 e inserire, contemporaneamente dal foro del coperchio, l'aglio: 30 sec con velocità progressiva da 5 a turbo. E' ottima servita con verdure alla griglia o crude in pinzimonio.

SALSA PER PESCE

Dose per 8 persone:1 tuorlo,150gr di aringhe affumicate,5 olive verdi snocciolate,1/2 mis.di pangrattato,1/2 mis.di aceto,1 cucchiaio di

pinoli,10 capperi,1 spicchio di aglio,1/2 limone spremuto,1 ciuffo di prezzemolo,100.gr.di olio,sale e pepe q.b. Inserire nel boccale prezzemolo,aceto e pangrattato:10 sec.vel.4.Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6.aringhe,olive,pinoli,capperi e aglio:20.sec.vel.6.Unire sale,pepe, olio,tuorlo e succo di limone:10 sec.vel.4.La salsa deve risultare piuttosto compatta. E'ottima per accompagnare pesci alla griglia

SALSA AL FORMAGGIO

Dose per 6 persone:100 gr. di formaggio cremoso,120 gr.di panna da cucina,100 gr.di latte,1 ciuffo di prezzemolo,1 ciuffo di cerfoglio,1 ciuffo di cedronella,sale e pepe q.b. Inserire nel boccale,dal foro del coprechio con lame in movimento vel.5,prezzemolo,cerfoglio e cedronella;10 sec.vel.5.Aggiungere il formaggio,sale e pepe:20 sec.vel.5.Unire la panna e il latte:20 sec.vel.4.Questa salsa è particolarmente indicata per accompagnare asparagi lessati

SALSA TAPENADE

Dose per 6 persone:30 gr.di acciughe,1 spicchio d'aglio,100 gr.di olive nere snocciolate,20 gr.di capperi,30 gr.di tonno sott'olio,succo di 1/2 limone,50 gr.di olio extra vergine di oliva. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5,aglio,olive tonno,capperi acciughe e limone:1 min.vel.5.Aggiungere l'olio a filo. 30 sec. vel. 5 e 10 sec. vel. turbo. Raccoliere il composto con la spatola:10 sec. vel. turbo. Questa salsa è ottima con verdure crude,uova sode,carni o pesci bolliti e per farcire crostini

BESCIAMELLA

Ingredienti:(per 6 persone): 500 gr. latte; 50 gr. di farina, 30 gr. di burro, mezzo cucchiaino di sale, un pizzico di noce moscata. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 90° vel. 4. Serve per gratinare pasta al forno e verdure. La dose può essere raddoppiata portando il tempo di cottura a 12 minuti.

BESCIAMELLA VERDE

Ingredienti:(per 6 persone): 500 gr. latte; 50 gr. di farina, 30 gr. di burro, mezzo cucchiaino di sale, mezzo cucchiaino di noce moscata, 50 gr. si spinaci (lavati, asciugati e privati del gambo). Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 90° vel. 4. Serve per gratinare pasta al forno e verdure.

BESCIAMELLA LEGGERA ALL'AGRO

Ingredienti:(per 6 persone): 200 gr. di latte, 200 gr. di acqua, 40 gr. di succo di limone, 30 gr. di burro, 50 gr. di farina, ½ cucchiaino di sale, pepe q.b. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 8 min. 90° vel. 4. Toglierla dal boccale, versarla in una ciotola e utilizzarla a piacere soprattutto con verdure lessate.

BESCIAMELLA AI FORMAGGI:

Ingredienti:(per 6 persone): 500 gr. latte; 50 gr. di farina, 30 gr. di burro, 1 cipollina, 1 pizzico di noce moscata, 1 cucchiaino di sale, 100 gr di formaggio (tipo fontina o montasio)
Inserire nel boccale cipollina, burro: 3 min. 90 ° vel. 4. In ultimo aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, il formaggio a pezzetti: 10 sec. Vel. 4. E' ottima per gratinare verdure e pollo.

SALSA OLANDESE

Ingredienti:(per 6 persone): 3 tuorli, ½ misurino d'acqua, succo di ½ limone, 100 gr. burro, sale e pepe q.b. Introdurre nel boccale acqua, tuorli,sale, pepe e succo di limone: 5 min. 60° vel. 4. Dividere il burro in 4 cubetti e introdurli uno alla volta dal foro del coperchio durante la cottura. La salsa deve risultare densa e vellutata. Si serve con i crostacei, legumi cotti ed in particolare con gli asparagi.

SALSA AURORA

Ingredienti:(per 6 persone): 100 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta, ½ misurino di panan da cucina, 50 gr. di burro, 50 gr. di farina, ½ l. di acqua, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, 1 pizzico di noce moscata, dado Bimby, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale metà del prosciutto: 10 sec. Vel. 5 e mettere da parte. Inserire ora il prosciutto restante: 10 sec. Vel. 5. Aggiungere burro, acua e dado, farina e concentrato di pomodoro: 7 min 90° vel. 4. Unire panna, sale, pepe, noce moscata e il prosciutto precedentemente tritato: 30 sec. Vel. 2. la salsa aurora trova la giusta collocazione con carni, pesce e verdure alla griglia.

SALSA BERNESE

Ingredienti:(per 6 persone) 50 gr.di scalogno, 1/2 mis.scarso di aceto bianco, 1/2 mis.di vino bianco, 120 gr.di burro morbido tagliato a cubetti, 1 uovo e 2 tuorli, 4 rametti di dragoncello, 1 pizzico di cerfoglio, sale e pepe q.b
Inserire nel boccale 50 gr.di scalogno, 2 foglie di dragoncello, vino e aceto: 5 min.100°C vel.4. Raffreddare facendo scorrere l'acqua all'esterno del boccale per 2 min.circa. Riposizionare il boccale e unire il burro: 2 min.60°C vel.4, salare e pepare. Aggiungere le uova: 2 min.e 30 sec. 85°C vel.5; 10 sec.prima del termine, aggiungere il rimanente dragoncello e il cerfoglio. Togliere subito la salsa dal boccale e porla in una salsiera. Questa salsa è indicata per accompagnare scampi, astice, aragosta e carni rosse grigliate.

SALSA VELLUTATA

Ingredienti:(per 6 persone): 500 gr. di acqua, 20 gr. di dado Bimby, 50 gr. di farina, 20 gr. di prezzemolo (lavato e ben asciugato) 25 gr. di burro, noce moscata e pepe q.b.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 7 min. 90° vel. 4. Questa salsa serve accompagnare carni arrosto e selvaggina.

SALSA MORNAY

Ingredienti:(per 6 persone): 80 gr. gruviera, 300 gr. di latte, 200 gr. di panna, 50 gr. farina, 50 gr burro, 2 tuorli, noce moscata e sale q.b. Inserire nel boccale il gruviera: 40 sec. Vel 7 e metterlo da parte. Introdurre latte, panna, farina e burro: 8 min. 90 ° vel. 4. Al termine aggiungere il gruviera grattugiato, i tuorli, noce moscata e sale: 10 sec. Vel. 5. Questa salsa è ottima per gratinare pasta, prosciutto, carni e verdure.

SALSA AL CURRY

Ingredienti:(per 6 persone): 30 gr. di cipolla; 250 gr. di latte; ½ mis. farina, ½ mis. di olio, 1 cucchiaio di curry in polvere, sale, q.b. Inserire nel boccale, cipolla, olio e sale: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere latte e farina: 2 min. 90° vel. 4. Unire il curry 10 sec. Vel. 2. Questa salsa è indicata per accompagnare riso lesso e carni rosse.

SALSA VELLUTATA AI FUNGHI

Tempo di preparazione:TM21 7 min.

Ingredienti:(per 6 persone) 500 gr.di acqua, 20 gr.di dado Bimby, 50 gr.di farina, 20 gr.di prezzemolo (lavato e bene asciugato), 25 gr.di burro, 100 gr.di funghi freschi, 1 tuorlo, noce moscata e pepe q.b

Inserire nel boccale funghi e prezzemolo: 10 sec.vel.9. Unire tutti gli altri ingredienti tranne il tuorlo: 7 min.90°C vel.4. Dopo 6 min.aggiungere il tuorlo. E' ottima calda, servita con crostini, scaloppine o bistecche

SALSINA AI PEPERONI

Ingredienti:(per 8 persone): 3 peperoni gialli o rossi, 1 carota piccola, 1 cipolla, 1 pomodoro piccolo privato dai semi, 100 gr di olio, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di aceto, 1 ciuffo di prezzemolo, sale q.b. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne zucchero e aceto: 10 sec. Vel. 5 e 10 min. temp. Varoma vel. 4, senza misurino. Aggiungere zucchero e aceto: 10 sec. Vel. 5. Lasciarla raffreddare e servirla fredda con carni lessate o alla griglia.

BAGNA CAUDA

Ingredienti:(per 6 persone): 300 gr. di acciughe, 130 gr. di aglio, 250 di olio, 200 gr. di latte, vino bianco q.b. Mettere le acciughe in una terrina e coprirle completamente di vino bianco. Inserire nel boccale aglio e latte: 1 min. 70° vel. 4. Scartare l'aglio, filtrare il latte e metterlo da parte. Diliscare le acciughe (avendole ammorbidite sarà sveltita l'operazione), lavarle con il vino bianco e inserirle nel boccale: 20 sec. Vel. 4 e cuocere 5 min. 60° vel. 1. Unire il latte tenuto da parte e l'olio: 15° min. 90° vel. 1. Servirla ben calda con verdure cotte e crude e, in particolare, con i cardi.

FONDUTA PIEMONTESE

Ingredienti:(per 6 persone): 200 gr. di fontina, 30 gr. di burro, 100 gr di latte, 1 uovo e 1 tuorlo, sale e pepe q.b. Inserire nel boccale la fontina a pezzi, 5 sec. Vel. 5. Aggiungere burro, latte, sale e pepe: 5 min. 80° vel. 4. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.. 3, le uova: 50 sec. Vel. 5. Travasare in una ciotola calda e servire con pane tostato o anche con riso pilaf. E' eccezionale servita con tartufi affettati sottilissimi. Passando uno spicchio di aglio all'interno del boccale asciutto, prima di tritare la fontina, la fonduta risulterà più saporita. La dose può essere raddoppiata aumentando di 1 min. la cottura.

SALSA PEPITA

Ingredienti:(per 6 persone): 1 panino secco (50 gr. circa), 1 peperone (200 gr. circa), 80 gr. di olio di semi, 70 gr. Di aceto, 3 acciughe diliscate, 80 gr. di passata di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, 20 gr. di prezzemolo (lavato e ben asciugato), ½ carota, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale. Inserire nel boccale olio e cipolle: 3 min. 100° vel. 3. Aggiungere l'aglio: 20 sec. 100° vel. 5. Unire i peperoncini: 5 min. 80° vel. 1. aggiungere sale e ketchup: 5 min. 80° vel. 1 e portare lentamente a vel. Turbo per 1 minuto. E' ottima da servire con verdure in pinzimonio, ma anche per borguignon o per condire piccanti spaghetti.

SALSA PICCANTE

Dose per 8 persone: 2 grossi spicchi di aglio, 2 cipolle rosse, 30 gr. di olio extra vergine di oliva, 10 peperoncini rossi freschi, 100 gr. di salsa ketchup, sale q.b.

Inserire nel boccale olio e cipolle: 3 Min. 100° vel. 3. Aggiungere·l'aglio: 20 sec. 100° vel.5. Unire i peperoncini: 5 min. 80° vel.1. Aggiungere sale e ketchup: 5 min. 80° vel. l e portare lentamente a vel. Turbo per 1 minuto. E' ottima da servire con verdure in pinzimonio, ma anche per bourgouignon o per condire piccanti spaghetti

SALSA TIPO KETCHUP 1

Ingredienti:(per 8 persone): 500 gr. di pomodori perini maturi già spremuti, 50 gr. di peperone rosso, 20 gr. di cipolla bianca, 30 gr. di carote, 60 gr. di costa di sedano, 1 spicchio di aglio, ½ mis. di aceto bianco, 30 gr. di zucchero di canna, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di timo, ½ cucchiaino di senape, ½ cucchiaino di sale, 10 gr. di olio, 1

cucchiaino di fecola di patate. Inserire nel boccale i pomodori, peperone, cipolla, carota, sedano, aglio: 1 min. vel. Turbo e cuocere 5 min. 100° vel. 4. Aggiungere l'aceto: 3 min. 100° vel. 4, tenendoli misurino inclinato. Unire lo zucchero, senape, cannella, timo e sale: 3 min. 100° vel 4. Aggiungere, infine, olio e fecola: 3 min. 100° vel 4. lasciare raffreddare. Si serve con bolliti, carni, pesce alla griglia e con patatine fritte. Per conservarla, versarla in un vaso sterilizzato a chiusura ermetica, sterilizzando mediante ebollizione dai 10 ai 15 minuti.

SALSA TIPO KETCHUP 2

Ingredienti:(per 8 persone): 10 prugne rosse fresche, 5 pomodori san marzano, 1 mis. di aceto, 100 gr,. di zucchero, 1 spicchio di aglio, 1 chiodo di garofano, 1 peperoncino piccante, sale q.b.
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 min. 100° vel. 4, tenendo il misurino inclinato. Anche questa variante è ottima e si può conservare in vasetti sterilizzati.

SALSA PICCANTE AI PEPERONI ROSSI

Tempo di preparazione:TM21 9 min.
Ingredienti:(per 8 persone) 250 gr.di peperoni rossi, 4 peperoncini secchi, 70 gr.di capperi, 50 gr.di acciughe, 150 gr.di aceto, 100 gr.di vino bianco secco, 1 cucchiaino di sale, 100 gr.di olio extra vergine di oliva
Inserire nel boccale aceto, vino e sale: 5 min.100° C vel.1. Unire i peperoni a pezzi: 3 min.100°C vel.1, scolarli col cestello e metterli da parte. Inserire nel boccale capperi, acciughe e peperoncini: 20 sec.vel.6. Aggiungere i peperoni: 20 sec.vel.4. Unire infine l'olio: 10 sec.vel.1. Questa salsa è molto piccante ed è ottima servita con crostini di pane integrale; si può conservare in frigorifero per alcuni giorni, in un vasetto ben chiuso.

SALSA CALIFORNIANA

Tempo di preparazione:TM21 9 min.
Ingredienti:(per 6 persone) 120 gr.di acqua, 60 gr.di burro, 30 gr.di farina, 40 gr.di zucchero di canna, succo di 2 grossi limoni, 60 gr.di uvetta, un pizzico di sale
Posizionare la farfalla e inserire nel boccale acqua, burro, zucchero e sale: 3 min.40°C vel.3. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, la farina e il succo dei limoni: 5 min.80°C vel.3. A fine cottura unire l'uvetta (lasciata in ammollo e strizzata molto bene): 20 sec.vel.1. Travasare la salsa in una salsiera calda. Guarnirla con fettine di limone e servirla con pesce alla griglia

SALSA NEWBURG

Tempo di preparazione:TM21 6 min.
Ingredienti:(per 6 persone) 50 gr.di burro, 250 gr.di panna da cucina, 30 gr.di Sherry dry, 1/2 cucchiaino di pepe di cayenna, 3 tuorli d'uovo, 1/2 cucchiaino di sale, 20 gr.di farina
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale tranne lo sherry: 6 min.80°C vel.4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.2, lo sherry. Servirla ancora calda con aragosta, gamberoni, molluschi oppure con verdure lesse come cavolfiori, broccoli o asparagi

SALSA CHORON

Ingredienti:(per 6 persone): 40 gr di scalogno, 40 gr. di aceto di vino bianco, 40 gr. di vino bianco secco, 3 tuorli d'uovo, 180 gr. di burro morbido, 50 gr. di concentrato di pomodoro, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale lo scalogno: 3 sec. Vel. 4. Aggiungere il vino bianco, aceto, sale e pepe: 8 min. 60° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Lasciare intiepidire e filtrare. Rimettere il liquido ottenuto nel boccale. Posizionare la farfalla e aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, i tuorli: 1 min. vel. 3. Togliere la farfalla e unire un pezzo dopo l'altro, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 150 gr. di burro: 4 min. 40° vel. 3 e,. sempre dal foro del coperchio, il concentrato di pomodoro. Riposizionare la farfalla, aggiungere il restante burro e mantecare: 3 min. vel. 3. versare la salsa in una salsiera e servirla con carne alla griglia, pesce e pollo.

SALSA AL PREZZEMOLO

Ingredienti:(per 6 persone): 20 gr. Di farina, 250 gr. Di latte, 1 pizzico di noce moscata, ½ cucchiaio di succo di limone, 10 gr. Di cipolla; 15 gr. Di prezzemolo, 2 mis. Di acqua, sale q.b.
Inserire nel boccale acqua e un poco di prezzemolo,: 2 min. 100° vel 1, togliere e mettere da parte. Inserire ora latte, farina, cipolla, sale e noce moscata: 3 min. 90° vel. 4. Aggiungere 1 mis. Del liquido tenuto da parte e filtrato: 2 min. 100° vel. 4. Unire succo di limone e prezzemolo crudo: 10 sec. vel. Turbo. Servire la salsa ben calda con verdure cotte a vapore in particolare con cavolfiore o piccole carote.

SALSA AGLI AGRUMI

Ingredienti:(per 8 persone): 30 gr. di burro, 250 gr. di lische e teste di pesce, 2 cipollotti a pezzetti; 1 gambo di sedano a pezzetti; 250 gr. di vino bianco secco; 1 arancia grossa; 1 pompelmo grosso; 300 gr. Di panna; ½ mis. di maizena; sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale il burro: 1 min. 100° vel. 1. Aggiungere lische e teste di pesce, cipollotti e sedano: 7 min. 100° vel. 1. Unire il vino: 15 min. 100° vel. 1. Portare lentamente a velocità Turbo per 40 sec.. Filtrare la salsa con il cestello e rimetterla nel boccale. Sbucciare a vivo l'arancia e il pompelmo, farli a spicchi sempre pelati a vivo e

aggiungerli alla salsa: 5 min. 90° vel. 1. Unire maizena e panna: 4 min. 80° vel. 1; 20 sec. prima del termine salare e pepare. Servire la salsa calda con pesce bollito o alla griglia.

SALSA ALL'UVETTA

Ingredienti:(per 6 persone): 30 gr. di farina, 30 gr. di zucchero di canna, 20 gr. di senape in polvere, 2 cucchiai di aceto bianco, succo di 1 limone, 60 gr. di uvetta, 30 gr. di burro, 350 gr. di acqua, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne l'uvetta: 7 min. 80° vel. 4. Unire l'uvetta: 3 min. 80° vel. 1. Servire la salsa ancora calda con involtimi di prosciutto cotto o arrosti. E' ottima per chi ama l'agrodolce.

SALSA TERIYAKI

Ingredienti:(per 8 persone): 1 cipolla piccola, 3 spicchi d'aglio, 30 gr. di zenzero, 250 gr. di salsa di soia, 1 cucchiaino di olio di sesamo, 120 gr. di sakè o Sherry; 60 gr. di zucchero di canna, sale q.b.
Inserire nel boccale aglio, cipolla, zenzero e zucchero: 10 sec. vel. 3. Aggiungere Sherry , salsa di soia, olio di sesamo e sale: 3 min. 60° Vel. 3. Portare lentamente a vel. Turbo: 10 sec. vel. turbo. Questa salsa è perfetta per condire o marinare pollo e pesce.

SALSA CUMBERLAND

Ingredienti:(per 8 persone): 200 gr. di acqua, 1 arancia, 1 limone, 1 mis. di Porto, 250 gr. di glelatina di ribes, 1 cucchiaio di aceto di vino rosso, ½ cucchiaino di senape (facoltativo), 6 ciliegie candite finemente tritate, pepe q.b.
Inserire nel boccale l'acqua 2 min. 100° vel. 1. Nel frattempo sbucciare accuratamente arancia e limone, trattenendo solo la scorza colorata e tagliarla a filetti sottili. Unire all'acqua i filetti di scorza: 5 min. 100° vel. 1, eliminare l'acqua, aggiungere il succo dell'arancia e del limone, il Porto, l'aceto, la gelatina, il pepe e la senape: 5 min. 100° vel. 1. Al termine unire le ciliegie candite e servire la salsa fredda con prosciutto fumè, carne e cacciagione.

SALSA ALLE MELE

Tempo di preparazione:TM21 11 min.
Ingredienti:(per 6 persone) 500 gr.di mele gialle, 30 gr.di burro, 2 cucchiai di succo di limone, 1 chiodo di garofano, 1 cucchiaio di zucchero, 2 pizzichi di cannella
Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e inserirle nel boccale con il burro, il succo di limone ed il chiodo di garofano: 10 min.100°C vel.1. Togliere il chiodo di garofano e unire cannella e zucchero: 30 sec.vel.Turbo. Questa salsa è ottima servita calda con arrosti di maiale, anatra, oca o pollo

SALSA ALL'AVOCADO

Ingredienti:(per 4 persone): 1 avocado, 60 gr. di panna da cucina, 50 gr. di acqua, succo di 1 limone, 50 gr. di latte, sale e pepe q.b.
Sbucciare l'avocado, tagliarlo a pezzi ed inserirlo nel boccale: 20 sec. vel. Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. 80° vel. 4. Raccogliere sul fondo il composto con la spatola: 10 sec. vel. 7. Versare la salsa in una salsiera e servire preferibilmente con gamberoni alla griglia, pollo o salmone bollito.

SALSA PICCANTE

Tempo di preparazione:TM21 28 min.
Ingredienti:(per 6 persone) 100 gr.di cipolla, 60 gr.di burro, 30 gr.di farina, 250 gr.di vino bianco secco, 250 gr.di aceto di vino, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 ciuffo di cerfoglio, 1 cucchiaio di dragoncello, 2 cetrioli sott'aceto, 1 cucchiaio di dado Bimby, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale la cipolla: 10 sec. vel.4. Aggiungere il burro: 4 min.100°C vel.2. Unire la farina: 2 min.100°C vel.2. Aggiungere vino, aceto e dado: 9 min.100°C vel.3. Unire, infine, cetrioli, cerfoglio, dragoncello, prezzemolo, sale e pepe: 10 min.temp.Varoma vel.3. Portare lentamente a vel.Turbo: 2 min.100°C vel.Turbo. Servire questa salsa con arrosto di maiale, prosciutto di Praga o con arrosti avanzati

SALSA CALDA ALLE CIPOLLE

Ingredienti:(per 6 persone): 1 cipolla, 500 gr di latte, ½ cucchiaino di noce moscata, 1 figlia di alloro, 60 gr. di burro, 60 gr. di farina, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale latte, cipolla, alloro, sale, pepe e noce moscata: 5 min. 100° vel. 1. Toglier ela foglia di alloro: 10 sec. vel. 8. Unire gli altri ingredienti: 5 min. 80° vel. 4. Servire la salsa calda con filetto di manzo, coniglio, agnello o anche con carne in scatola.

SALSA PER BARBECUE

Tempo di preparazione:TM21 25 min.
Ingredienti:(per 8 persone) 120 gr.di burro, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 60 gr.di vino rosso, 1 cucchiaino di zucchero di canna, 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere, 4 gocce di tabasco, 2 cucchiai di salsa worcester, 2 cucchiai di ketchup, sale e pepe q.b
Inserire nel boccale aglio, cipolla e burro: 4 min.90°C vel.4 e 20 sec.vel.Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 5 min.100°C vel.1 e 15 min.90° vel.2. La salsa così ottenuta, riposta in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica, si conserverà 2/3 settimane. E' ottima con carni rosse, pollo, agnello e per marinare

SALSA BORDOLESE

Ingredienti:(per 8 persone): 20 gr. di scalogno, 1 mis. di vino rosso bordeaux, 30 gr. di burro, 30 gr. di farina, 4 mis. di brodo di carne (profumato con mazzetto odoroso, gambi di prezzemolo, foglia di alloro, timo ed un pezzetto di sedano), sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale vino e scalogno: 20 sec. vel. 7 e 10 min. 100° vel. 1. Al termine aggiungere brodo, burro, farina, sale e pepe: 10 min. 90° vel. 4. Servire questa salsa con carni cotte in padella o alla griglia.

SALSA REMOLADA

Ingredienti:(per 6 persone): 50 gr. di capperi, 50 gr. di burro, 20 gr. di farina, 20 gr. di prezzemolo (lavato e ben asciugato), ½ cipolla, 100 gr. di acqua, 1 cucchiaiono di dado bimby, 2 cucchiai di aceto, 6 filetti di acciuga, pepe q.b.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 7 min. 90° vel. 4. Lasciare raffreddare in frigorifero per due ore circa prima di servire. E' ottima proposta con uova sode.

SALSA BERCY

Ingredienti:(per 6 persone): 100 gr. di vino bianco, 100 gr. di brodo di pesce, 50 gr. di burro, 60 gr. di scalogno, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale lo scalogno e 30 gr. di burro: 10 min. 90° vel. 4. Aggiungere vino e brodo: 5 min. 100° vel. 2. Alla fine unire il burro rimasto, sale e pepe: 25 sec. vel. 3. Al momento di servire cospargere con il prezzemolo tritato. Questa salsa accompagna molto bene tutti i pesci lessati in un court-bouillon.

SALSA ALL'AGRODOLCE

Ingredienti:(per 6 persone): 1 pomodoro maturo, 1 spicchio di aglio, 1 cipolla rossa piccola, 1 mis. di olio, ½ mis. di aceto di mele. sale, una punta di peperoncino.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti, portando molto lentamente la vel. da 1 a 9 per 20 sec. E' appetitosa ed è ottima per condire fagioli borlotti appena cotti e ancora caldi e per antipasti, in genere.

SALSA SOUBISE

Ingredienti:(per 6 persone): 1 dose di besciamella, 40 gr. di burro, 3 cipolle di media grandezza.

Inserire nel boccale cipolle e burro: 10 min. 100° vel. 4. Portare lentamente a vel. Turbo: 20 sec. vel. turbo e mettere da parte. Senza lava re il boccale preparare la besciamella e unire le cipolle tenute da parte. Amalgamare bene: 15 sec. vel. 4. La soubise è un ottimo accompagnamento per grossi pesci cotti al Varoma.

SALSA COCKTAIL

Ingredienti:(per 8 persone): 1 dose di maionese, 3 cucchiai di ketchup, ½ cucchiaio di salsa Worcester, 2 cucchiai di Brandy, 3 cucchiai di panna, 1 cucchiaio di senape

Preparare la maionese. Aggiungere il ketchup: 20 sec. vel. 2. Unire la Worchester: 20 sec. vel. 2. quindi il brandy e la senape: 20 sec. vel. 2. Incorporare infine, delicatamente, la panna: pochi secondi a vel. 1. Questa salsa è ottima per crostacei e carni rosse.

SALSA CATALANA

Ingredienti:(per 8 persone): 100 gr. di carote, 50 gr. di cipolle, 20 gr. di burro, 20 gr. di farina, 500 gr. di brodo di carne, 100 gr. di vino bianco secco, 1 pizzico di timo, 1 foglia di alloro, 70 gr. di passata di pomodoro, 10 gr. di funghi secchi, 1 cucchiaio di vino Madera, sale q.b.

Inserire nel boccale carota e cipolla: 20 sec. vel. 4. raccogliere il composto con la spatola: 10 sec. vel. 4. Aggiungere burro, alloro, timo: 3 min. 100° vel. 1. Unire il vino bianco: 3 min. 100° vel., 2, tenendo ill misurino inclinato. Aggiungere la farina: 20 sec. vel. 2. Unire brodo, passata di pomodoro, sale e funghi secchi ammollati e strizzati: 25 min. temp. Varoma vel. 3. Portare lentamente a vel. Turbo: 2 min. 100° vel. Turbo. Aggiungere il Madera e lasciare raffreddare. Questa antica salsa catalana può accompagnare qualsiasi pietanza, sia a base di carne, sia a base di pesce di mare o d'acqua dolce.

BURRI COMPOSTI, MARINATE E VINAIGRETTES

BURRO TM 21

Dose per 200 gr. circa di burro: 500 gr. di panna fresca, 200 gr. di acqua fresca.

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire la panna: 2 min. vel. 2-3. Aggiungere l'acqua fredda: 20 sec. vel. 1. Versare il tutto nel cestello e scolare bene. Come tutti i burri va conservato in frigorifero, ma a differenza degli altri, questo ha un sapore estremamente delicato e buono. La preparazione dei burri composti può essere eseguita sia con burro acquistato che con burro ricavato da questa ricetta.

BURRO ALLA SENAPE

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 50 gr. di senape piccante, 2 cucchiaini di salsa Worchester, sale e pepe di Cajenna q.b.

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti: 20 sec. vel. 3. Conservare in frigorifero. E' indicato per tartine e tramezzini.

BURRO AL LIMONE

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, scorza di due limoni, 10 gr. di succo di limoni, 1 cucchiaio di farina, 10 gr. di sale, pepe q.b.

Togliere la scorza gialle (25 gr. circa) dai limoni. Inserire nel boccale la farina e, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, aggiungere la scorza dei limoni: 50 sec. vel. Turbo. Posizionare la farfalla e unire il burro, sale, pepe e succo di limone: 2 min. vel. 3. Riporlo in frigorifero. E' consigliato per antipasti freddi e come preparazione base per torte. Si può sostituire la scorza di limone con altri 20 gr. di succo di limone.

BURRO AL RAFANO

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 100 gr. di rafano in vasetto, sale q.b.

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire il burro: 2 min. vel. 3. Aggiungere rafano e sale: 1 min. vel. 3. Mettere il composto su carta stagnola, formare un salamino e conservarlo in frigorifero e nel congelatore. Usare questo burro per accompagnare antipasti freddi (per esempio a base di salmone) oppure legare salse.

BURRO AL SALMONE

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 100 gr. di salmone affumicato, 1 cucchiaino di sale.

Inserire nel boccale il salmone: 20 sec. vel. 4. Posizionare la farfalla nel boccale e aggiungere burro e sale: 1 min. vel. 2-3. Questo burro composto è ottimo spalmato sulle tartine.

BURRO AL TONNO

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 200 gr. di tonno sott'olio, ½ cucchiaino di sale.

Inserire nel boccale il tonno: 20 sec. vel. 4. Posizionare la farfalla nel boccale e aggiungere burro e sale: 40 sec. vel. 3. Questo burro è indicato per tartine canapè e pesci alla griglia.

BURRO ALL'AGLIO

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, ½ lt. di acqua, 100 gr. di aglio, pepe bianco e sale q.b..

Inserire nel boccale acqua, sale e l'aglio al quale è stato tolto il germoglio: 10 min. 100° vel. 1. Scolare l'aglio, posizionare la farfalla nel boccale e inserirlo nuovamente nel boccale: 1 min. vel. 3, finchè diventa una crema. Aggiungere burro,sale e pepe: 1 min. vel. 3. Conservare in frigorifero. E' ottimo per legare le salse a cui si voglia dare un intenso profumo d'aglio. Per farcire crostini, condire spaghetti o patate al vapore. Una fettina di questo burro posta su braciole di maiale alla griglia, le rende squisite.

BURRO ALL'ACCIUGA

Ingredienti:(per 8 persone) 200 gr.di burro morbido, 100 gr.di acciughe sotto sale

Pulire, diliscare e lavare bene le acciughe, asciugarle e metterle nel boccale: 20 sec.vel.8 spatolando e metterle da parte. Inserire il burro: 3 min.,passando da vel.1 a vel.3 e viceversa. Aggiungere le acciughe messe da parte: 2 min.vel.3. Togliere il tutto e passarlo attraverso un setaccio. Mettere il burro composto

sulla carta stagnola, formare un salamino e conservarlo in frigorifero o nel congelatore. Servirlo con pesce o carne alla griglia

BURRO ALLA PAPRIKA

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 1 cucchiaino di paprika (dolce o piccante), 1 cucchiaiono raso di sale.

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti: 2 min. vel. 2-3. Ideale per canapè e antipasti freddi.

BURRO DI CAYENNA

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 1 cucchiaino di pepe di cajenna, 1 cucchiaino di sale.

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire il burro tagliato a pezzetti, pepe e sale: 1 min. vel. 4. E' ottimo per rendere piccante qualsiasi piatto.

BURRO AL BASILICO

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 4 spicchi di aglio, 4 ciuffetti di basilico, succo di 1 limone, 1 cucchiaino di sale, pepe q.b.

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 7 aglio e basilico: 5 sec. vel. 7. Raccogliere il composto con la spatola e

aggiungere succo di limone,sale e pepe: 20 sec. vel. 8. Posizionare la farfalla e unire il burro: 1 min. vel. 2-3. Questa preparazione è ottima per carne arrosto.

BURRO ALLA COLBERT

Dose per 8 persone: 200gr. di burro morbido, 20 gr. di prezzemolo, 1 cucchiaino di dragoncello, 50 gr. di acqua, 1 cucchiaino di dado di carne Bimby, sale q.b.
Inserire nel boccale acqua e dado: 5 min. 100"C ve1.3, travasare il brodo in una tazza e lasciarlo raffreddare. Raffreddare il boccale, posizionare la farfalla e inserire burro, prezzemolo, dragoncello e sale. Aggiungere gradatamente, dal foro del coperchio con lame in movimento ve1.3, ½ mis. di brodo: 30 sec. vel.3. Riporre il tutto in una terrina e conservare in frigorifero. Questo burro composto serve per accompagnare carni o pesci alla griglia.

BURRO ALLA MAÌTRE D'HOTEL

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di succo di limone, sale e pepe bianco q.b.
Inserire nel boccale il burro: 3 min. vel. 2. Aggiungere prezzemolo, succo di limone, sale e pepe: 1 min. vel. 3. Mettere il composto su carta stagnola, formare un salamino e conservarlo in frigorifero per un paio d'ore affinché si rassodi o nel congelatore. Servire il burro, tagliato a rondelle alte circa un dito, su costate e bistecche·alla griglia.

BURRO BIANCO

Dose per 8 persone: 200gr. di burro, morbido, 1 mis. di aceto bianco, 2 piccoli scalogni, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale gli scalogni 10 sec. vel.8. Riunire il composto ottenuto con la spatola e aggiungere l'aceto: 2 sec. vel. 8 e 8 min. 100"C vel.1. Togliere il misurino e continuare la cottura: 4 min. 100"C vel. 1.
Mettere il tutto in una ciotola e lasciare raffreddare. Lavare e asciugare bene il boccale e inserire il burro: 3 min vel. 2; aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.2 la salsa messa da parte, sale e pepe: 40 sec. vel.2. E'prelibato servito con carni alla griglia.

BURRO AL CAVIALE

Dose per 8 persone: 200 gr. di burro morbido, 70 gr. di caviale nero, sale q.b.
Posizionare la farfalla nel boccale e inserire burro,caviale e sale: 1 min. da vel. 1 a 3. Riporlo in una terrina e conservarlo in frigorifero. E' indicato per tartine, pesce al forno o alla griglia ed è ottimo con il pane alle erbe. A piacere si può sostituire il caviale con 50 gr. di' bottarga in polvere.

NOTE: Con il burro Bimby risulta più delicato.

BURRO AI GAMBERI

Tempo di preparazione:TM21 12 min.
Ingredienti:(per 8 persone) 200 gr.di burro morbido, 200 gr.di gamberetti surgelati, acqua e sale q.b. Posizionare la farfalla, coprire le lame con acqua e aggiungere sale e gamberetti: 10 min.100°C vel.1. Scolare i gamberetti con il cestello e lasciarli raffreddare. Togliere la farfalla e a boccale freddo inserire dal foro del coperchio i gamberetti: 1 min.vel.8. Riposizionare la farfalla e inserire burro e sale: 40 sec.vel.3. Conservare in frigorifero. E' ottimo per tartine, crostini, crostacei alla griglia e per condire spaghetti. Usando il burro Bimby il gusto è più delicato.

BURRO MERCHANT DE VIN

Ingredienti:(per 8 persone) 200 gr.di burro morbido, 30 gr. di scalogno, 2 cucchiai di prezzemolo e cerfoglio tritati, succo di 1 limone, ½ mis. Di vino bianco secco, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale gli scalogni: 10 sec. Vel. 8. radunare il composto con la spatola e aggiungere il vino bianco: 5 min. 100° vel. 4, tenendo il misurino inclinato. Verificare che il vino bianco si sia completamente asciugato, in caso contrario continuare la cottura per ulteriori 2 min. 100° vel. 2. Versare in una terrina e lasciare raffreddare. Lavare e asciugare bene il boccale e inserire il burro: 3 min. vel. 2. Aggiungere prezzemolo, cerfoglio, succo di limone, al salsa preparata in precedenza, sale e pepe: 1 min. e 30 sec. Vel. 3.mettere il composto su carta stagnola, formare un salamino e conservare in frigorifero o nel congelatore. Servirlo tagliato a rondelle con costate di manzo grigliate.

BURRO MONTPELLIER

Ingredienti:(per 8 persone) 200 gr. di burro morbido, 50 gr. di erbe aromatiche (prezzemolo, cerfoglio e dragoncello) fresche o essiccate, 3 tuorli di uova sode, 4 filetti di acciughe, 40 gr. di capperi, 2 cetriolini sott'aceto, 1 cucchiaio di sale.
Inserire nel boccale le erbe aromatiche, filetti di acciughe, capperi e cetriolini a pezzi: 1 min. vel. Turbo. Aggiungere tuorli: 10 sec. Vel. 4. posizionare la farfalla nel boccale e unire il burro a pezzetti e il sale: 1 min. vel. 4. questo burro si può utilizzare per accompagnare pesci (branzino o orata) al forno, oppure utilizzarlo come elemento decorativo (a rondelle o riccioli) per piatti freddi.

MARINATA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 1 kg. e ½ di carne: 1 cipolla, 2 scalogni, 1 spicchio d'aglio, 1 costa di sedano, 1 mazzetto guarnito (composto da prezzemolo, timo e alloro), 1 chiodo di garofano, 750 gr. di vino rosso, 5 cucchiai di aceto, 3 cucchiai di olio, 10 grani di pepe.

Inserire nel boccale cipolla, scalogni, aglio e sedano: 6 sec. Vel. 5, spatolando. Mettere metà delle verdure in una casseruola in cui la carne stia un poco stretta, coprirla con l'altra metà delle verdure, aggiungere vino, aceto, olio, il mazzetto guarnito, il chiodo di garofano e il pepe e lasciare macerare il tutto per 24 ore. Questi sono ingredienti per marinare selvaggina o carni rosse.

MARINATA COTTA

Ingredienti per 1 kg. e ½ di carne: 2 cipolle, 3 carote, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, 5 bacche di ginepro, 1 rametto di timo, 6 mis. di vino bianco, 1 mis. di aceto bianco, 3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, 1 cucchiaio di sale grosso, 4 grani di pepe.
Inserire nel boccale cipolle e carote: 6 sec. Vel. 4. Aggiungere alloro, chiodi di garofano, ginepro, timo, grani di pepe, sale grosso, vino bianco, aceto e olio: 40 min. 100° vel. 1. versare la marinata su carni rosse o selvaggina e lasciarle in infusione per una giornata.

MARINATA DELLA NONNA

Ingredienti per 1 kg. di carne: 1 carota, 1 cipolla, 1 scalogno, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 foglia di alloro, 1 foglia di salvia, 1 rametto di rosmarino, 1 mis. di olio extra vergine d'oliva, ½ lit. di vino bianco, ½ lit. di acqua, 2 chiodi di garofano, 1 pezzetto di stecca di cannella, 1 cucchiaino di zucchero, sale e pepe in grani q.b.
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne olio, acqua e vino: 30 sec. Vel. Turbo. Aggiungere l'olio: 3 min. 80° vel. 3. Unire vino e acqua: 30 min. 100° vel. 3. A fine cottura portare lentamente a vel. Turbo per 50 sec. Questa marinata è adatta per carni rosse, selvaggina e carne di maiale. Si consiglia un tempo di macerazione di 24-48 ore. NOTE: la marinatura oltre ad insaporire e ad aromatizzare le carni ha una sua funzione di conservante che permette di prolungare la frollatura evitando rischi di alterazione.

VINAIGRETTE

Dose per 4 persone: 6 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiai di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino di sale fino, ½ cucchiaino di pepe macinato.
Inserire nel boccale sale, pepe ed aceto: 30 sec. Vel. 4. Aggiungere l'olio: 10 sec. Vel. 4. Utilizzare subito per condire le insalate, che risulteranno assolutamente più gradevoli.

VINAIGRETTE ALL'ACCIUGA

Dose per 4 persone: 1 mis. di olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiai di aceto, 1 cucchiaino di senape, 4 acciughe, 1 cucchiaino di capperi, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, acciughe e capperi: 10 sec. Vel. 8. posizionare la farfalla e amalgamare: 20 sec. Vel. 3. aggiungere tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 3. E' ottima per condire crudites e insalata verde.

VINAIGRETTE ALL'UOVO

Dose per 4 persone: 1 dose di vinaigrette come da ricetta, 2 uova, 1 scalogno, qualche filo die rba cipollina, ½ cucchiaino di sale.
Fare bollire le uova per 6 minuti, in modo da ottenere le uova bazzotte, cioè con gli albumi sodi e i tuorli morbidi. Sgusciarle, aprirle a metà e raccogliere i tuorli morbidi in una tazzina. Preparare la vinaigrette e metterla da parte. Inserire nel boccale lo scalogno: 15 sec. Vel. 5 e aggiungere tuorli, erba cipollina e sale: 30 sec. Vel. 6. Unire la vinaigrette messa da parte: 30 sec. Vel. 7. E' ottima per condire insalate composte. N.B. Per ottenere un risultato più cremoso, posizionare la farfalla ed emulsionare per ulteriori 15 sec. a vel. 3

VINAIGRETTE AI CAPPERI

Dose per 4 persone: 1 dose di vinaigrette, 1 cucchiaio di capperi, 30gr. di erbe aromatiche tritate (prezzemolo, erba cipollina e cerfoglio) 1/4 di cipolla
Inserire nel boccale la cipolla:10 sec. ve1.6. Aggiungere i capperi: 10 sec. vel.6. Unire la vinaigrette e le erbe aromatiche: 15 sec. vel.5 e 30 sec. vel. 1. Questa salsa è indicata per condire carni lessate servite fredde.

VINAIGRETTE ALLE OLIVE NERE

Dose per 4 persone: 75 gr. di olive nere snocciolate, 25 gr. di filetti di acciughe sott'olio, succo di ½ limone, 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva.
Inserire nel boccale le olive e i filetti di acciughe: 10 sec. vel.8. e 1 min. vel.3, spatolando. Aggiungere·l'olio e il succo di limone: 30 sec. vel.4. Condire con questa salsa uova sode e pomodori affettati.

VINAIGRETTE ALL'INDIANA

Dose per 4 persone:90 gr.di olio extravergine di oliva, 2 cucchiai di aceto di vino bianco, 1 cucchiaio di sale, ½ cucchiaino di pepe macinato, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di cipolla, 1 cucchiaino di cherry
Inserire nel boccale sale, pepe macinato e aceto: 30 sec. Vel 4. Aggiungere 70 gr. di olio: 10 sec. vel.4. Versare il tutto in una ciotola e mettere da parte. Inserire ora l'olio extravergine rimasto, aglio e cipolla: 20 sec. vel.8 e 2 min. 100"C vel.4. Al termine aggiungere il curry: 2 sec. vel.4. Lasciare raffreddare per circa 5 minuti.Unire il composto messo da parte: 10 sec. Vel.4. Questa

vinaigrette è ottima per condire verdure lessate o cotte al vapore.

VINAIGRETTE ALLA SENAPE

Dose per 6persone: 60 gr. di olio extravergine di oliva, 20 gr. di senape dolce, 10 gr. di succo di limone, 1 cucchiaino di pepe macinato al momento, sale q.b.
Posizionare la farfalla nel boccale e inserire sale, pepe e succo di limone: 40 sec. vel.3. Aggiungere la senape: 20 sec. vel.3 e, dal foro del coperchio, versare l'olio lentamente: 20 sec. vel.3. E' indicata per condire insalate varie.

PATÈ DI VITELLO ALLA MILANESE

Dose per 8 persone:300 gr. di arrosto di vitello, 1 piccola carota, 1 piccola cipolla, 1 pezzetto di gambo di sedano, 150 gr. di burro morbido, 50 gr. di panna, ½ mis. Di parmigiano, 150 gr. di prosciutto crudo magro, 1 cucchiaio di Brandy, sale e pepe q.b.·
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, i pezzi di arrosto: 10 sec. Vel.6; toglierli e versarli in una ciotola. Mettere nel boccale 20 gr. di burro, sedano, carota e cipolla: 5 min, 100 "C vel. 2. Unire panna e Brandy 10 sec. vel. 9. Lasciare raffreddare, Aggiungere il restante burro, la carne già tritata, sale, pepe e parmigiano: 30 sec. vel. 6, spatolando. Stendere sul tavolo un foglio di carta di alluminio grande e su questo disporre le fette di prosciutto leggermente sovrapposte l'una all'altra. Versare su di esse il composto, dargli la forma di un grosso salsicciotto (aiutandosi con le dita leggermente unte d'olio) e avvolgerlo prima nel prosciutto, poi nel foglio di alluminio. Tenere in frigorifero almeno 3 ore. Affettarlo e servirlo accompagnato da pane tostato. NOTE: Per realizzare questa ricetta si possono utilizzare avanzi di arrosto o di roastbeef.

PATÈ DI POMODORI SECCHI

Dose per 8 persone: 100 gr. pomodori secchi, 1 cucchiaino di origano, 90 gr. di olio, sale q. b.
Far cadere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel .5 i pomodori: 15 sec. vel. 5. Aggiungere olio, sale e origano: 30 sec. vel. 6. Versare in un vassoio e coprire con altro olio. Conservare in frigorifero. E' ottimo per tartine, bruschette e... provatelo!
NOTE: a piacere si può inserire un pezzetto di peperoncino e foglie di basilico.

PATÈ DI OLIVE

Tempo di preparazione:TM21 2 min.
Ingredienti:(per 10 persone) 300 gr.di olive nere snocciolate e cotte al forno, 90 gr.di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di origano, sale q.b
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, olive e aglio: 20 sec.vel.6. Raccogliere il trito con la spatola e unire 60 gr.di olio, sale e origano: 1 min.vel.3 o più, finché il composto sarà ben amalgamato. Mettere in un vasetto, coprire con il restante olio e conservare in frigorifero. E' ottimo per tartine, bruschette, canapè ed è straordinario per condire spaghetti

MOUSSE DI MELANZANE

Dose per 8 persone ½ cipolla rossa, 40 gr. di olio di oliva, ½ peperone rosso, 3 melanzane piccole, ½ mis. di acqua, 7 foglie di basilico, 1 dose di besciamella, pepe bianco e sale q.b.
Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4 la cipolla: 10 sec. vel. 4. Riunire con la spatola la cipolla sul fondo e inserire l'olio: 3 min. 100"C vel. 1. Aggiungere melanzane e peperone: 15 sec. vel. 4. Unire ½ mis. di acqua e cuocere: 15 min. 100"C vel.l. A cottura ultimata aggiungere sale, pepe e basilico e portare lentamente a velocità turbo per 1 min. Aggiungere la besciamella e cuocere: 5 min. 100"C vel.4.Al termine, portare ancora lentamente a vel. Turbo per 1 min. Versare la mousse in una ciotola e lasciarla raffreddare per due ore in frigorifero prima di sentirlo.

PATÈ DELLA NONNA

Dose per 8 persone: 100 gr. di fesa di vitello, 100 gr. di prosciutto cotto, 3 acciughe diliscate, 100 gr. di lingua salmistrata, 100gr. di burro morbido, 1 uovo sodo, 1 cucchiaio di parmigiano, 2 cucchiai di Brandy, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, la fesa di vitello. Unire il brandy, sale e pepe: 5 min. 100"C vel. 8. Sempre con lame in movimento a vel.4, far cadere dal foro del coperchio, acciughe, prosciutto, lingua, uovo, burro e parmigiano: 25 sec. vel. 7 o più, fino a che il composto si presenterà ben omogeneo. Versare il composto in uno stampo unto e riporlo in frigorifero per almeno 3 ore. E' ottimo servito con crostini.

DELIZIA DI FEGATINI E PINOLI

Dose per 8 persone 150 gr. di fegatini di pollo, 100 gr. di cipolla, 1 mis. di acqua e dado Bimby 30 gr. di emmenthal, 20 gr. di pinoli, 50 gr. di burro, 1 fetta di pan carré, 1 cucchiaio di salsa Worchester, sale e pepe q.b., pinoli per guarnire.
Inserire nel boccale 20 gr. di burro e la cipolla: 3 min. 100"C vel.4. Unire brodo e fegatini previamente sgrassati: 15 min. 100"C vel. l. Aggiungere pan carrè, emmenthal, sale, pepe, worchester e il restante burro, facendo cadere dal foro del coperchio i pinoli: 30 sec. vel.6. Versare il composto in una coppetta e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Mettere in frigorifero per 1 ora circa e guarnire con i pinoli.
Servire con crostini di pane o cracker.

PATÈ GUSTOSO

Dose per 8 persone 1 scatola di fagioli borlotti, 70 gr. di speck, 80 gr. di burro, 3 rametti piccoli di rosmarino,1 spicchio di aglio, ½ mis. di Brandy o Marsala, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale 20 gr. di burro, rosmarino, aglio, speck: 3 min. '10 "C vel.3. Unire i borlotti sgocciolati, il Brandy, poco sale e pepe:5 min. 70 "C vel.3. Aggiungere il burro: 30 sec. vel.4 e 1 min. vel. 7: Versare in uno stampo e mettere in frigorifero a rassodare per un paio d'ore. Servirlo con crostoni di pane integrale tostato.

PATÈ DI MARE

Tempo di preparazione:TM21 29 min.
Ingredienti:(per 8 persone) 250 gr.di filetti di pesce bianco (persico, o coda di rospo, o merluzzo), 250 gr.di gamberi crudi sgusciati, 150 gr.di seppioline, 50 gr.di burro, 3 cipollini novelli, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di Brandy, 1 cucchiaio di succo di limone, 80 gr.di panna liquida, 1 cucchiaio di paprika, 1 pizzico di pepe cayenna o peperoncino, sale q.b.
Pulire e lavare il pesce, tagliare i filetti a dadini e le seppie a listarelle. Inserire nel boccale cipolline, burro e aglio: 4 min. 100°C vel.1 e 30 sec. vel.4. Posizionare la farfalla e aggiungere le seppioline: 5 min.100°C vel.1. Unire la coda di rospo: 5 min. 100°C vel.1 e per ultimo i gamberetti: 10 min. temp.Varoma vel.1. Aggiustare di sale, unire il Brandy e lasciare evaporare: 3 min. temp. Varoma vel.1. Con lame in movimento vel.1, inserire panna, succo di limone, paprika e pepe: 10 sec. vel.1. Togliere la farfalla e lasciare raffreddare il tutto nel boccale. Omogeneizzare bene: 1 min. vel.9, spatolando. Versare il composto in uno stampo (capacità 1 lt.), foderato di pellicola e riporlo in frigorifero per almeno 2 ore. Servire il patè guarnito con fette di limone, gamberi e accompagnarlo con cracker o costole tenere di sedano

PATÈ SAPORITO DI ARINGHE

Dose per 6 persone: 2 aringhe, latte q.b., 100 gr, di caprino, 4 cucchiai di panna, 2 cucchiai di succo di limone, 1 pizzico di sale, pepe q.b.
Pulire le aringhe e metterle a bagno nel latte per qualche ora. Scolarle e inserirle nel boccale: 4 sec. vel.4. Unire caprino, panna, succo di limone, sale e pepe: 20 sec. vel.4. Travasare in uno stampo foderato di pellicola e riporre in frigorifero. Sfornare e servire la spuma guarnita con fettine di limone.

PATÈ SAPORITO DI CECI

Dose per 8 persone: 200 gr. di ceci lessati, 1 cipolla piccola, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva sale e pepe q.b.·
Inserire nel boccale, con lame in movimento vel.5, aglio cipolla e prezzemolo: 20 sec. vel,6. Unire tutti gli altri ingredienti: 2 min. vel.6. E' ottimo servito su crostini o bruschette o per accompagnare carni alla brace o lessate.

PATÈ DI LENTICCHIE E NOCI

Dose per 8 persone: 250 gr.di lenticchie lessate, 50 gr. di gherigli di noci, 50 gr. di burro, 1 scalogno, sale q.b.
Inserire nel boccale: burro e scalogno: 3 min. 100"C vel.4.. Unire le lenticchie: 8 min. 100° vel.4. Aggiustare di sale, aggiungere le noci e portare lentamente a vel. Turbo per 1 minuto. Versare in uno stampo unto e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Capovolgere e decorare con gherigli di noci e lenticchie. Servire con crostini di pane integrale.

PATÈ DI ALICI

Dose per 6 persone: 300 gr·di alici sottosale, latte q.b., 1 cipolla, 1 mela, 1 fetta di pane secco, 40 gr. di olio, 1 cucchiaio di aceto.
Diliscare le alici e metterle a bagno nel latte per una notte. Toglierle dal latte e inserirle nel boccale con la cipolla, la mela (precedentemente pelata e privata del torsolo), il pane ben strizzato, l'olio e l'aceto: 20 sec. vel. turbo. E' molto gustoso servito con uova sode o spalmato su fette di pane casereccio.

SPUMA DI FEGATO ALLA PANNA

Dose per 8 persone: 150gr. di fegato di vitello, 50gr. di fegatini di pollo, ½ cipolla, 25gr. di lardo o grasso di prosciutto, 1 foglia di alloro, 1 cucchiaio di Brandy, 1 cucchiaio di farina, ¼ di mis. di latte, 100gr. di panna montata sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale cipolla, lardo, burro e alloro: 4 min. 100"C vel. 1. Togliere l'alloro: 10 sec. vel.2. Aggiungere fegato e fegatini a pezzi: 2 min. 100"C vel.4. Unire gli ingredienti rimasti tranne la panna: 8 min. 90"C vel. 4. Lasciare raffreddare, unire delicatamente la panna, versare in uno stampo unto (capacità 1 lt) e riporlo in frigorifero per almeno 3 ore. Servire la spuma fredda con crostini o cracker o preparare dei canapè.

SPUMA DI PROSCIUTTO AL MASCARPONE

Dose per 8 persone: 200gr. di prosciutto cotto (in una fetta sola), 100gr. di prosciutto cotto (affettato), 200gr. di mascarpone, 200 gr· di ricotta, sale q.b.
Tritare i 200 gr. di prosciutto, facendolo cadere dal foro del coperchio, con lame in movimento a vel.6: 10 sec. vel. 9. Unire mascarpone, ricotta e sale: 30 sec. vel.6, spatolando. Foderare uno stampo, precedentemente unto, con le fette di prosciutto, versarvi il composto e lasciar riposare in frigorifero, per almeno tre ore. Sformarlo su un

piatto da portata e guarnirlo a piacere con dadini di gelatina tritata nel Bimby.

PATÈ VELOCE AL PROSCIUTTO

Dose per 8 persone: ~250 gr. di prosciutto cotto (in una sola fetta), ½ mis. di parmigiano grattugiato, ½ mis. di latte, 100 gr. di burro morbido, 1 pizzico di sale.

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, il prosciutto: 15 sec. Vel. 9. Unire parmigiano, latte, burro e sale: 30 sec. vel. 7, spatolando. Mettere il composto in uno stampo unto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Sformare in un piatto da portata e decorare con fettine di prosciutto, funghi e carciofini sott'olio.

PATÈ DI TONNO ALLE ERBE

Ingredienti:(per 8 persone) 400 gr.di tonno al naturale, 100 gr.di burro, 4 cetriolini, 10 olive nere, 1 cucchiaiata di capperi, 1 mazzetto di erbe aromatiche (basilico, erba cipollina e prezzemolo), 3 cucchiai di maionese, sale e pepe. Per guarnire: 2 uova sode, cetriolini e olive nere.

Unire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec.vel.6 e 30 sec.vel.Turbo. Imburrare uno stampo da plum cake (15x25) e versarvi il composto pressandolo bene. Mettere in frigorifero per un paio d'ore. Al momento di servire sformare il patè e decorarlo con uova sode a rondelle, briciole di albume e tuorli sodi, cetrioli e olive nere

SPUMA DI FEGATO AL MASCARPONE

Dose per 6 persone: 200 gr. di polpa di vitello, 100gr. di fegato di vitello, 100 gr. di burro, 60gr. di marsala, ½ mis. di acqua, 30gr. di parmigiano, 50gr. di mascarpone, un pezzetto di cipolla, 1 foglia di alloro, sale e timo q.b., ½ lt. di gelatina.

Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, la cipolla: 10 sec. vel. 4. Aggiungere 30 gr. di burro: 2 min. I00"C vel. 1. Portare a vel. 5 e inserire dal foro del coperchio la polpa di vitello e il fegato: 30 sec. vel. 5. Aggiungere marsala, alloro, sale, pepe, timo e ½ mis. di acqua: 15 min. 100"C vel. 1. Al termine della cottura portare lentamente a vel. turbo per·30 sec. Aggiungere il rimanente burro e il mascarpone: 40 sec. vel. turbo. Prendere due stampi rettangolari o rotondi (cap. max·1 lt) che si possano mettere, uno dentro l'altro, ungere il più piccolo, versarvi la spuma ottenuta e metterlo a raffreddare in frigorifero. Nel frattempo, preparare la gelatina, versarla nello stampo più grande solo per coprirne il fondo e mettere lo stampo in frigorifero a raffreddare. Lasciare intiepidire l'altra gelatina a temperatura ambiente. Quando la mousse si sarà indurita, sfornarla e appoggiarla nello stampo col fondo di gelatina solidificata, quindi versarvi tutt'intorno la gelatina liquida e riporre in frigorifero per almeno 3 ore. Per sformare, immergere per 2 sec. lo stampo in acqua calda e capovolgerlo sul piatto da portata. Decorare a piacere.

PATÈ DI TROTA AFFUMICATA IN SALSA

Dose per 8 persone: 300 gr·di trota affumicata, 100 gr. di burro morbido, 1 bicchierino di Armagnac o altro Cognac, <u>per la salsa</u>: 300 gr. di peperoni rossi, 120 gr. di cipolle, 140 gr. di pomodoro fresco, 150gr. di panna liquida, 40gr. di olio, 1 spicchio di aglio, sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale, dal foro del boccale con lame in movimento vel.6, la trota: 30 sec. vel.6. Aggiungere l'armagnac e il burro: 30 sec. Vel.4, spatolando. Versare il patè in uno stampo leggermente unto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore. Preparare la salsa mettendo nel boccale aglio, cipolla e olio: 3 min, 100 "C vel. 2. Togliere gli spicchi di aglio, aggiungere il peperone a pezzi, pomodoro, sale e pepe: 20 min. 100 "C vel.2. Portare lentamente a vel. 8 per 30 sec. e lasciare raffreddare. Aggiungere la panna: 20 sec. vel. 3. Sformare il patè affettarlo, adagiarlo sulla salsa tenuta a temperatura ambiente e servire.

SPUMA DI PROSCIUTTO ALLA PANNA

Dose per 6 persone: 300gr. di prosciutto crudo, 50gr. di prosciutto cotto, 80gr. di burro, 2 cucchiai di besciamella fredda, 250gr. di panna fresca, sale e pepe di cayenna.

Posizionare la farfalla e inserire nel boccale la panna: 2 min. vel. 2-3 e mettere da parte. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, il prosciutto cotto: 10 sec. vel. 3 e mettere da parte. Inserire ora sempre con lame in movimento vel. 5 il prosciutto crudo: 30 sec. vel. 5 e 30 sec. vel. turbo. Aggiungere burro, besciamella, sale, pepe, prosciutto cotto tritato: 20 sec. Vel. 3, spatolando. Unire delicatamente la panna montata: 10 sec. Vel. 2. Versare il composto in uno stampo (cap. max 1 lt), foderato con carta di alluminio, coprirlo e riporlo in frigorifero per qualche ora. Al momento di servire, sformare su un piatto da portata e decorare con ventaglietti di cetriolini, olive, carciofini sott'olio aperti a fiori.

MOUSSE DI TONNO

Dose per 8 persone: 300gr. di tonno sott'olio, succo di ½ limone, 100gr·di latte, ½ mis. di farina, 20 gr. di burro, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di dado Bimby, ½ compressa di gelatina, 150 gr. di acqua, sale q.b.

Inserire nel boccale l'acqua e la mezza compressa di gelatina: 4 min. 100"C vel. 4. Aggiungere l'aceto: 3 sec. vel. 4. Travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Inserire nel boccale latte, burro, farina e dado: 3 min. 90"C vel. 4 Versare dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 1 il tonno: 1 min. vel. 4, quindi portare a vel. 9

per pochi secondi, spatolando. Aggiustare di sale e aggiungere la gelatina e il succo di limone: 20 sec. vel. turbo, spatolando. Travasare il composto in uno stampo bagnato e lasciarlo in frigorifero per 12 ore prima di .sformare e servire. Guarnire a piacere con rapanelli a fiore, olive ripiene o altro a piacere.

MOUSSE DI GAMBERETTI

Tempo di preparazione:TM21 21 min.
Ingredienti:(per 8/10 persone) 300 gr.di gamberetti, 100 gr.di latte, 1 lt.di acqua, 1/2 mis.di farina, 20 gr.di burro, succo di 1/2 limone, 1 cucchiaio di aceto, 1/2 compressa di gelatina, 1/4 di dado, sale q.b
Pulire i gamberetti e posizionarli nel cestello. Inserire nel boccale l'acqua e il sale: 7 min.100°C vel.1. Posizionare il cestello: 4 min.100°C vel.1, toglierlo e metterlo da parte. Utilizzare un misurino e mezzo dell'acqua usata per la cottura, per sciogliere la gelatina: 4 min. vel.4. Aggiungere l'aceto, travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Inserire nel boccale latte, burro, farina e dado: 5 min. 90°C vel.5. Versare dal foro del coperchio, con lame in movimento a vel.5, 250 gr.di gamberetti e poi portare per 10 sec. a vel.8. Aggiungere la gelatina e il succo di limone: 20 sec. vel. Turbo. Travasare il composto in uno stampo bagnato e passare in frigorifero per almeno 12 ore. Sformare, decorare con gamberetti interi, spicchi di limone e servire.

MOUSSE DI SALMONE AFFUMICATO

Dose per 8 persone: 300 gr. di salmone affumicato, 100gr. di latte, ½ mis. di farina, 20gr. di burro, 1/2 limone, 1 cucchiaio di aceto, ½ dado di gelatina, 150gr. di acqua, 1 cucchiaino di dado Bimby.
Inserire nel boccale acqua e gelatina: 4 min. 100 "C vel.4. Aggiungere l'aceto, travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Inserire nel boccale latte, burro, farina e dado Bimby 5 min. 90"C vel.4. Versare, dal foro del coperchio con lame in movimento, vel.5, il salmone: 10 sec. vel. 9. Aggiungere la gelatina e il succo di limone: 20 sec. vel.9, spatolando. Travasare il composto in uno stampo bagnato e tenerlo in frigorifero per almeno 12 ore prima di servire. Guarnire a piacere con fettine di salmone affumicato.

MOUSSE DI GORGONZOLA

Dose per 8 persone: 250gr. di gorgonzola, 400gr. di panna liquida, gherigli di noci per guarnire.
Posizionare la farfalla, inserire nel boccale 270gr. di panna e montarla: 30 sec. vel. 2-3 e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale il gorgonzola: 30 sec. vel.3. Unire,dal foro del coperchio con lame in movimento vel.l, la panna rimasta: 10 sec vel. 1 e 20 sec. Vel.3. Togliere delicatamente il composto, lasciarlo raffreddare e unire con un mestolo di legno, la panna montata. Versare la mousse in uno stampo rettangolare (capacità 1 lt) ,foderato di pellicola e riporlo in frigorifero per almeno 4 ore. Sformare e guarnire·a piacere con gherigli di noci. Servire con pane tostato.

MOUSSE DI AVOCADO

Dose per 6 persone 15gr. di colla di pesce, 2 avocado, 250 gr. di acqua, 2 cucchiai di succo di limone, 2 cucchiai di panna, sale q.b., dadini di peperone rosso e foglie di prezzemolo.
Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale acqua e sale: 5 min. I00"C vel. 1. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata: 5 sec, vel. 4. Inserire i due avocado precedentemente sbucciati e il succo di limone: 80 sec. vel. 5 dando contemporaneamente 3 colpi di turbo. Aggiungere la panna I5 sec. vel. 3. Versare il tutto in uno stampo o vari stampini precedentemente bagnati con acqua fredda e riporli in frigorifero per almeno 10 ore. Per·sformare immergere per un attimo lo stampo o gli stampini in acqua calda e capovolgerli sul piatto da portata. Guarnire con filetti di peperone e ciuffi di prezzemolo. E' questo un piatto tipicamente estivo dal sapore molto delicato, ed è ottimo servito con cracker.

MOUSSE DI BRESAOLA

Dose per 6 persone: 150 gr. di bresaola, 60gr. di burro morbido, 70gr. di mascarpone, 70gr. di panna liquida, 3 cucchiai di Brandy, sale q,b.
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.5, la bresaola: 20 sec. vel. 5. Raccogliere il composto con la spatola aggiungere Brandy burro, panna e sale: 20 sec. vel.3, fino a che il composto risulterà ben cremoso. Aggiungere il mascarpone: 10 sec. vel. 2. Mettere il composto in una tasca di tela con bocchette larghe e formare dei grossi ciuffi adagiandoli su di un vassoio. Riporre la preparazione in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire. NOTA: Questa mousse è ottima anche servita spalmata su crostini o cracker; in questo caso non è necessario riporla in frigorifero.

PATÈ AUSTRIACO

Dose per 8 persone: 800 gr. di polpa di manzo macinata, 100 gr. di burro, 3 tuorli d'uovo, 200 gr. di prosciutto cotto, 100gr. di speck, 4 fette di pan carré, 1 litro di acqua, 1 spicchio di aglio, una bustina di zafferano, pangrattato, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale il pan carrè 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre ora 50 gr. di burro e la carne: 20 min. I00"C vel. 1. A cottura ultimata aggiungere i due tipi di prosciutto 30 sec. a vel. 4 e 10 sec vel. 6. Unire il pan carrè, i tuorli, il burro, il sale e il pepe: 30 sec. vel. 4. Stendere sul tavolo due panni bianchi imburrare il centro con un

pennello e spolverizzare con pan grattato. Togliere il composto dal boccale formare due panetti, avvolgerli strettamente nel panni, legare le estremità e disporli nel cestello. Inserire nel boccale acqua, aglio, sale e zafferano: 7 min. vel. 1. Posizionare il cestello con il patè: 30 min. vel. 2. Lasciare raffreddare bene i due panetti, slegarli, tagliarli a fette e servirli con una salsa a scelta. NOTE: Questo patè è ottimo anche servito caldo, spalmato su crostini di pane. In questo caso non si rende necessaria la cottura nel cestello.

TARAMASALATA

Dose per 6 persone: 2fette alte di pan carré (180 gr. circa), 130 gr· di bottarga di muggine (uova salate e seccate), 1 spicchio di aglio, ½ cipollina, 1 tuorlo, 2-3 cucchiai di succo di limone, 100 gr. di olio di oliva, per guarnire: olive nere ed erba cipollina

Togliere la crosta al pane, coprirlo di acqua fredda, lasciarlo a bagno per qualche minuto e strizzarlo bene. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 cipolla e aglio: 30 sec. e vel.4. Aggiungere la bottarga, la mollica strizzata, il tuorlo e 1 cucchiaio di succo di limone. Dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 4, unire l'olio a filo e altro succo di limone a piacere:30 sec. vel. 4. Quando il composto sarà ben cremoso, passarlo in una ciotola, coprirlo e metterlo in frigorifero. Servirlo guarnito con olive ed erba cipollina e accompagnato da pane o cracker.

DELICATEZZE DI TONNO IN SALSA

Ingredienti:(per 8 persone) 400 gr.di tonno, 100 gr.di parmigiano, 1 pugno di prezzemolo, 1/2 lt.di acqua, 2 uova. Per la salsa: 1 mis.di olio di oliva, 1 cucchiaio di capperi, 2 cucchiai di succo di limone, 4 acciughe, 1 ciuffo di prezzemolo

Inserire nel boccale prezzemolo e parmigiano: 10 sec.vel.Turbo. Unire tonno e uova: 30 sec.vel.4, spatolando. Avvolgere il composto in una garza e metterlo nel cestello. Senza lavare il boccale, inserire l'acqua e posizionare il cestello: 20 min.100°C vel.4. Togliere il composto, farlo raffreddare, tagliarlo a fettine e disporre le stesse su un vassoio. Preparare la salsa: inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.3, tutti gli ingredienti: 30 sec.vel.3. Versare sulle fettine e servire

TERRINA DI POLLO CON LE MANDORLE

Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 1 ora.
Ingredienti:(per 10 persone) 750 gr.di pollo disossato, 250 gr.di carne di maiale macinata, 100 gr.di mandorle tostate e tritate, 25 gr.di burro, 1 cipolla piccola, 1 cucchiaio di dado Bimby, 2 cucchiai di panna, 2 cucchiai di cognac, pepe q.b.

Tritare le mandorle: 10 sec.vel.Turbo e mettere da parte. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, la cipolla: 10 sec.vel.4. Aggiungere il dado e il burro: 2 min.100°C vel.1. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, il pollo: 10 sec.vel.5. Quindi inserire la carne di maiale, il cognac, le mandorle, la panna e il pepe: 10 sec.vel.6 e 30 sec.vel.Turbo, spatolando. Versare l'impasto in uno stampo da plum cake unto (lung.20 cm.), pressarlo bene, coprire con un foglio di carta alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 min.circa. Togliere l'alluminio e cuocere per altri 30 min.circa. Lasciarla intiepidire, sformarla su di un piatto da portata e decorarla con mandorle, fettine di limone e ciuffetti di prezzemolo. Servirla tiepida o fredda

TERRINA DI SALMONE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti:(per 6 persone) Per il court-bouillon: 1 costa di sedano, 1 carota, 1/2 cipollina, prezzemolo, 2 chiodi di garofano, 1 foglia di alloro (facoltativa), 1 lt.di acqua, sale q.b., pepe in grani. 800 gr.di salmone, 1 dose di maionese di 1 uovo, 1 dado per gelatina, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 ciuffo di cerfoglio, 1 ciuffo di dragoncello, 1 ciuffo di crescione, fette di limone, sale q.b

Preparare la gelatina e lasciarla intiepidire senza che si rapprenda. Inserire nel boccale acqua, sedano, carota, cipollina steccata con i chiodi di garofano, prezzemolo, 2-3 grani di pepe, sale e foglia di alloro. Nel cestello sistemare il salmone in trance alternato a foglioline di prezzemolo, sale e fettine di limone. Posizionare il cestello nel boccale e cuocere: 20 min.100°C vel.3. Lasciare raffreddare il pesce nel cestello immerso nel court-bouillon. Lavare le erbe aromatiche (cerfoglio, dragoncello e crescione) e sbiancarne la metà immergendole per 2 min.in acqua bollente. Mettere, sul fondo di una terrina, un velo di gelatina e lasciarla rassodare. Scolare il salmone, sfogliarlo e metterlo nella terrina alternandolo alle restanti erbe aromatiche crude. Coprire il tutto con la gelatina rimasta e porre in frigorifero per qualche ora. Nel boccale mettere le erbe aromatiche lessate e ben strizzate: 30 sec.vel.6. Unirle alla maionese, metterla in una salsiera e servirla a completamento della terrina

TERRINA CASALINGA

Dose per 8 persone: prezzemolo,300 gr. di polpa di maiale tagliata a dadi, 200 gr. di macinato di vitella, 100gr. di lonza (stagionata) 50gr. di pancetta (stagionata), 30 gr. di burro, 20 gr. di prezzemolo, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 3 foglie di salvia e un pizzico di timo, 1 mis. di Marsala secco (o Madera), 1 mis. di vino bianco, 1 tavoletta di gelatina di carne, 8 fette di prosciutto cotto sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale, cipolla, aglio salvia e timo: 10 sec. vel. 4. Aggiungere la carne macinata, sale e

pepe: 10 sec. vel. 3 e mettere da parte. Tritare la lonza e la pancetta grossolanamente 10 sec. vel. 3. Unire il burro e la polpa a dadi·3 min. 100"C vel. 1. Aggiungere il marsala (o Madera) e il vino bianco 15 min. 100"C vel. 1. Nel frattempo foderare una terrina con fette di prosciutto cotto. A fine cottura unire la carne cotta all'impasto crudo, amalgamare bene e versare nella terrina. Cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 140" per circa 1 ora e mezzo. Scolare il grasso in eccesso e lasciar raffreddare completamente. Preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Togliere la preparazione dalla terrina e lavare il recipiente. Inserire sul fondo un po'di gelatina liquida e inserire di nuovo il composto versandovi sopra la rimanente gelatina. Coprire la terrina e metterla in frigorifero per almeno 4 ore prima di sformarla e servirla. NOTE: A piacere si può servire la terrina senza gelatina: in tal caso tolta la terrina dal bagnomaria lasciarla raffreddare, sformarla e servirla.

TERRINA TRICOLORE FREDDA

Dose per l0 persone: 250 gr. di fagiolini, 250 gr· di carote, 250 gr· di patate, 100 gr. di acqua, 250 gr·di gelatina, sale, pepe e noce moscata q·b, 1/2 dose di besciamella, 30 gr. di burro, 30 gr. di parmigiano grattugiato.

Pulire, lavare e tagliare a piccoli pezzi le verdure. Disporre i fagiolini nel cestello, le carote nel Varoma e le patate nel vassoio a vel Varoma. Inserire nel boccale l'acqua, introdurre il cestello e posizionare il Varoma: 20 min. temp. Varoma vel. 4. A cottura ultimata togliere l'acqua e inserire nel boccale i fagiolini: 5 sec. vel. turbo. Aggiungere 10 gr. di burro, pepe, sale e noce moscata, 1/3 della besciamella, 1/3 di parmigiano e 1/3 della gelatina: 20 sec. vel. 3 e mettere da parte. Ripetere l'operazione con le altre due verdure. In uno stampo da plum cake (lungh. 20 cm.) già unto, versarci a strati prima l'impasto dei fagiolini poi quello delle patate e per ultimo l'impasto delle carote. Mettere nella parte alta del frigorifero per un'ora e mezza. Sformare e servire la terrina tagliata a fette e accompagnata da una salsina a piacere. VARIANTI: Al posto dei fagiolini possono essere usati 250 gr. di piselli.

TERRINA DI MERLUZZO

Dose per 8 persone: 600 gr· di filetti di merluzzo, 100 gr di latte, 3fette di pane raffermo, 200 gr. di panna, 3 uova, 1 cucchiaio di maizena, 1 ciuffo di prezzemolo, scorza di ½ limone, 10 gr. di burro, noce moscata, sale e pepe q.b.

Se il merluzzo è congelato lasciarlo scongelare e asciugarlo. Mettere a macerare il pane nel latte. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, prezzemolo e scorza di limone: 15 sec. vel. turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel.6, spatolando. Versare il composto in una teglia imburrata (capienza 1 lt. e ½ e cuocere in forno preriscaldato a 180" per 30 min. circa. Questa terrina può essere servita calda con salsa di pomodoro o fredda, con maionese o salsa tartara.

TERRINA DI PESCE

Dose per 8 persone: 500gr. di polpa di nasello, 150 gr·di filetto di salmone, 2 filetti di sogliola, 14 gamberetti, 2 albumi, 40 gr. di burro, 1 mis. di panna, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 1 mis. di vino bianco, 6 cucchiai di maionese,1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

Sgusciare i gamberetti eliminare il filino nero sul dorso, lavarli, asciugarli e porli in una ciotola con il nasello a pezzetti, il salmone e i filetti di sogliola. Inserire nel boccale vino bianco, semi di finocchio e una macinata di pepe: 30 sec. vel.2. Versare il composto sui pesci e lasciarli marinare per 1 ora. Scolare i gamberetti e il salmone dalla marinata e metterli da parte. Inserire nel boccale gli altri pesci: 5 sec. vel.4. Unire panna, albumi, sale e pepe: 5 sec. vel.4. Imburrare uno stampo rettangolare (22x15 cm.), mettere sul fondo uno strato del composto, pressare bene e disporre uniformemente il salmone tagliato a cubetti. Fare un altro strato di composto, distribuire i gamberetti tenuti da parte e coprire con il composto rimasto. Cospargere con fiocchetti di burro, coprire·e con carta forno e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 200" per 45 minuti. Dopo 30 min. abbassare la temperatura a 180° Togliere la terrina dal forno e lasciarla raffreddare. Scolare e filtrare il liquido che si è formato e inserirlo nel boccale: 10 min. temp. Varoma vel.2, senza misurino. Aggiungerlo alla maionese e al prezzemolo tritato. Sformare la terrina, tagliarla a fette e servirla con questa salsa a parte.

TERRINA DI VERDURE

Ingredienti:(per 10 persone) 500 gr.di spinaci lessati, 400 gr.di zucchine, 2 carote grosse, 1 scalogno, 2 albumi, 200 gr.di prosciutto cotto affumicato, 1/2 mis.di brodo Bimby, 20 gr.di parmigiano, 50 gr.di pangrattato, 50 gr.di olio, 1 noce di burro, alloro, noce moscata, sale e pepe q.b

Tagliare le carote a listarelle molto sottili e metterle nel Varoma. Inserire nel boccale olio, scalogno, alloro e sale: 3 min.100°C vel.4. Unire le zucchine a rondelle, il brodo e posizionare il Varoma con le carote: 15 min. temp. Varoma vel.1. A fine cottura aggiungere nel boccale gli spinaci: 2 min.100°C vel.2 e lasciare intiepidire. Aggiungere ora prosciutto, parmigiano, noce moscata, pepe e albumi: 15 sec.vel.5, spatolando. Unire il pangrattato: 20 sec.vel.3. Stendere 1/3 del composto sul fondo di una terrina imburrata (24x12 cm.) e allineare sopra, nel senso della

lunghezza, metà delle listarelle di carote. Fare un secondo strato di composto, uno di listarelle di carote e terminare con il composto. Coprire con un foglio di carta da forno imburrato e cuocere la terrina a bagnomaria in forno preriscaldato a 200° C per 45 min.circa. Far intiepidire, sformare e servire con fonduta oppure lasciarla in frigorifero per 12 ore e servirla con maionese

TORTE SALATE

SALATINI BIBI'

Dose per 6 persone: 200gr. di farina, 100gr. di acqua, 90gr. di olio, 1 cucchiaino di lievito, sale e pepe q.b..
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel. 6., spatolando. Togliere l'impasto, formare delle piccole palline e disporle sulla piastra del forno imburrata o ricoperta da carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 20 min. circa. Sono ottimi con gli aperitivi.

BASTONCINI AL ROSMARINO

Dose per 10 persone: 10gr. di aghi di rosmarino, 500gr. di farina, 70gr. di olio di oliva, 200gr. di acqua, 10gr. di sale, 50gr. di strutti, 1 cubetto di lievito di birra.
Inserire nel boccale gli aghi di rosmarino e 1 cucchiaino di farina: 20 sec. vel. 6. Aggiungere strutto, olio, lievito ed acqua: 10 sec. vel. 3. Unire farina e sale: 20 sec. vel. 6 e 1 min. e ½ vel. Spiga. L'impasto deve risultare morbido e liscio. Metterlo da parte e lasciarlo lievitare per 40 min.

in luogo tiepido. Stendere la pasta dandogli la forma di un rettangolo alto circa 1 cm.; tagliare dei bastoncini larghi 1 cm. e ½ e lunghi 5 cm., spennellarli con olio e cuocerli in forno preriscaldato a 200° per 20 min.circa.

SALATINI AL FORMAGGIO

Dose per 6 persone: 200gr. di farina, 1 mis. di parmigiano grattugiato, 100gr. di burro morbido, 2 tuorli, ½ mis. di acqua.
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. vel. 6.. Stendere l'impasto dell'altezza di ½ cm. circa. Tagliarlo a triangoli o quadrati e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 15 min. circa.

SALATINI RIPIENI

Dose per 45 salatini: per l'impasto: 200gr. di farina, 50gr. di margarina morbida, 100gr. di ricotta, 1 uovo, sale q.b. per il ripieno: 2 wurstel, 100 gr di prosciutto cotto, 100 gr. di speck, 1 uovo battuto.
Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti per l'impasto: 30 sec. vel. 6, spatolando. Tirare una sfoglia non troppo sottile, tagliarla in quadrati di circa 7 cm. e dividerli a metà per formare dei triangoli. Al centro di ognuno mettere un pezzetto di wurstel o di prosciutto o di speck. Arrotolare la pasta, piegarla a mezza luna e spennellare con l'uovo battuto. Disporre i salatini ottenuti sulla piastra del forno, unta o ricoperta da carta forno e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa. Sono veramente gradevoli sia alla vista che al palato.

SALATINI

Dose per 30 salatini: 280gr. di farina, 100gr. di latte, 125gr. di burro morbido, 1 cucchiaio raso di sale, 10gr. di lievito di birra, 1 uovo, semi di cumino, papavero, finocchio, sale grosso q.b..
Inserire nel boccale farina, burro, sale, lievito e latte: 20 sec. vel. 6. L'impasto deve risultare non troppo morbido. Lasciarlo riposare per 1 ora circa. Stendere l'impasto dello spessore di 1 cm. circa e tagliarlo nelle forme preferite, oppure forgiarlo a bastoncini. Inserire nel boccale l'uovo: 10 sec. vel. 4. Spennellare la superficie di ogni salatino con l'uovo e cospargerlo con cumino, papavero, finocchio e sale grosso. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. circa.

SALATINI AL FORMAGGIO LIEVITATI

Tempo di preparazione:TM21 40 sec.+ forno 20 min.
Ingredienti:(per 6 persone) 250 gr.di farina, 150 gr.di parmigiano grattugiato, 100 gr.di burro, 1 uovo, 15 gr.di lievito di birra, 1/2 mis.di latte, sale q.b
Inserire nel boccale latte e lievito: 10 sec.vel.6. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec.vel.4, aiutandosi con la spatola. L'impasto ottenuto deve risultare sodo e omogeneo. Stenderlo con spessore di 1 cm. e tagliare delle strisce larghe 2 dita da attorcigliare e annodare, oppure ritagliare dei quadrati e dei triangoli da arrotolare su se stessi in modo da ottenere delle piccole briosche. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 min.circa, finchè i salatini si presentino ben dorati

FAGOTTINI AI FUNGHI

Dose per 20 fagottini: 150gr. di farina, 90gr. di burro, 1 cucchiaio di acqua, 3 cipollini novelli (o 1 cipollina bianca), 250gr. di champignon o altri funghi, 1 cucchiaio di Brandy, 1 cucchiaio di senape, 2 cucchiai di latte, 12 olive ripiene affettate, 1 uovo battuto, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale 130gr. di farina, 60gr. di burro, sale e acqua: 30 sec. vel. 6. Togliere l'impasto, coprirlo e lasciarlo riposare in frigorifero per 15 minuti. Senza lavare il boccale inserire la cipolla e il burro rimasto: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i funghi: 10 sec. vel. 3 e posizionare la farfalla: 5 min. 100° vel. 1. Unire la restante farina, latte, Brandy e senape: 5 min. 90° vel. 1. Versare il composto in una ciotola, unirvi le olive affettate, aggiustare di sale e pepe e lasciare raffreddare. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile su un piano infarinato, tagliarla a cerchi (diam. 7,5 cm.) e posare al centro di ognuno un cucchiaio di composto. Spennellare gli orli con l'uovo battuto e saldarli pizzicandoli insieme. Distribuire i fagottini in una placca da forno imburrata, spennellarli ancora con l'uovo e cuocerli in forno preriscaldato a 200° per 15-20 min. circa.

PIZZETTE ALLE ERBE

Dose per 30-35 pizzette: 250gr. di farina, 130gr. di acqua, 15gr. di lievito di birra, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 rametto di rosmarino, 2 rametti di maggiorana, 1 mazzetto di basilico, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, ½ cucchiaino di sale.
Inserire nel boccale le erbe lavate e asciugate: 30 sec. vel. 6 e metterle da parte. Introdurre nel boccale non lavato tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 5. Lasciare lievitare l'impasto ottenuto per circa 1 ora. Stendere una sfoglia di circa 5-6 mm. di spessore, ricavarne dei dischetti e spennellarli con olio. Distribuire un cucchiaino di erbe su ogni dischetto, disporli tutti su una piastra imburrata e cuocerli in forno preriscaldato a 250° per 15 min. circa. Queste pizzette possono essere consumate sia calde che fredde accompagnate da un buon vino bianco secco.

PIZZETTE PER APERITIVI

Dose per 30-35 pizzette: per l'impasto: ½ dose di pasta per pizza, per il ripieno: 100 gr. di gorgonzola, 20 gr. di gherigli di noci, 1 cucchiaio di semi di finocchio.

Preparare l'impasto per pizza e lasciarlo lievitare per 30 min. circa. Tirare una sfoglia piuttosto sottile e tagliarla a dischetti. Preparare il ripieno: inserire nel boccale le noci: 5 sec. vel. 5. Disporre su ogni pizzetta un po' di gorgonzola, alcuni semi di finocchio e le noci tritate. Mettere le pizzette sulla placca del forno imburrata o su carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 min. circa.

TARALLUCCI FRITTI

Dose per 8 persone: 800gr. di farina, 200gr. di patate lesse, 1 cubetto di lievito di birra, 50gr. di burro, 30gr. di acqua tiepida, sale q.b., olio per friggere.
Mettere nel boccale farina e lievito di birra sbriciolato: 10 sec. vel. 4. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, patate sale, burro e acqua: 40 sec. vel. 6. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare 30 min. in luogo tiepido. Con l'impasto ottenuto formare dei bastoncini larghi 1 cm. circa, richiuderli ad anello e lasciarli riposare ancora per 30 min. Friggerli in abbondante olio, scolarli e servirli.

TARTINE AL CAVIALE

Dose per 50 tartine medie: 100gr. di caviale, 200gr. di burro morbido, 2 confezioni di pan carrè.
Posizionare la farfalla nel boccale e inserire il burro: 10 sec. vel. 3. Aggiungere un cucchiaino di caviale: 5 sec. vel. 3. Tagliare le tartine dividendo in 4 le fette di pan carrè o ritagliarle con stampini di varie forme. Imburrarle con il burro ottenuto e decorarle mettendo al centro di ogni tartina un cucchiaino di caviale. Sono ottime servite ad un cocktail e con aperitivi. La quantità del pane può essere dimezzate e, se avanza il burro composto, può essere conservato in frigorifero o nel congelatore.

TARTINE AL PATÈ VERDE

Tempo di preparazione:TM21 2 min.
Ingredienti:(per 10 persone) 150 gr.di olive verdi snocciolate, 50 gr.di olio, 1 cucchiaio da tavola di mascarpone, 1/2 spicchio di aglio, 1/2 cucchiaino di origano, pane o pan carrè, sale q.b
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, olive e aglio: 20 sec.vel.6. Raccogliere il trito con la spatola sul fondo del boccale e unire olio, sale, origano, mascarpone e amalgamare: 1 min.vel.3. Spalmare il patè su pane tostato e guarnire con dadini di pomodoro

TARTINE AL PROSCIUTTO

Dose per 8 persone: 200gr. di prosciutto cotto, 2 caprini, ½ misurino di panna liquida, 40gr. di cetriolini sott'aceto, fette di pane tostato.
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 i cetriolini, 10 sec. vel. 6 e metterli da parte. Sempre con lame in movimento vel. 4, inserire il prosciutto: 1 min. vel. 4 e, dal foro del coperchio, unire caprino e panna: 30 sec. vel. 4. Aggiungere i cetriolini tritati. Spalmare il composto su pane tostato (o crostini) e guarnire con ventaglietti di cetriolini. NOTE: la dose può essere dimezzata o raddoppiata.

TARTINE DI CIPOLLA

Dose per 8 persone: 1 dose di maionese, 200 gr. di cipolle, sale q.b., 10 fette di pan carrè privato dalla crosta.
Pulire le cipolle, tagliarle a quarti e metterle a bagno in acqua per un paio di ore. Preparare la maionese. Scolare bene le cipolle e inserirle nel boccale: 1 min. da vel. 4 a vel. 9 (si deve ottenere una crema). Aggiungere il sale e cuocere: 3 min. temp. Varoma vel. 1. Trasferirle in una ciotola e farle raffreddare. Unirle alla maionese, calcolando 2 cucchiai di maionese epr ogni cucchiaio di crema di cipolle. Spalmare il composto sulle tartine tostate e, prima di servirle, passarle in forno preriscaldato a 200° per 5 min.

TARTINE AL BURRO

Dose per 30 tartine: 20gr. di cipolla, 2 pizzichi d erba cipollina, 150gr. di burro morbido, pane raffermo tostato, 2 cucchiai da tavola di senape, 1 ciuffetto di prezzemolo, 50gr. di capperi, sale q.b.
Inserire nel boccale con lame in movimento vel. 4, le cipolle e l'erba cipollina: 10 sec. vel. 4. Aggiungere i capperi: 10 sec. vel. 4. Unire il burro morbido a tocchetti, sale e senape: 1 min. e 30 sec. vel. 6. Spalmare il composto sul pane tostato ancora caldo e, in ultimo guarnire con un ciuffetto di prezzemolo e qualche cappero.

TARTINE DELICATE

Dose per 6 persone: <u>per il pane:</u> 1 dose di pasta di pane o pan carrè; <u>per il patè:</u> 300gr. di vitello a tocchetti, 100gr. di speck, 1 cucchiaio di dado Bimby, 150gr. di prosciutto cotto, 200gr. di burro, 1 foglia di alloro, 4 o 5 bacche di ginepro, 4 grani di pepe, 50gr. di Brandy, 50gr. di Porto, 1 scalogno, 50gr. di olio, 100gr. di cetriolini.
Preparare il pane: fare il pane il giorno prima e cuocerlo nello stampo del pane a cassetta. Preparare il patè: inserire nel boccale scalogno, olio e dado: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere carne, alloro, bacche di ginepro e pepe: 15 min. 100° vel. 1. Unire il Brandy: 3 min. 100° vel. 1 e 1 min. vel. 7. Aggiungere speck e prosciutto: 1 min. e 30 sec. vel. 7 e lasciare raffreddare. Unire infine il burro e Porto: 1 min. e 30 sec. vel. 4. Lasciare riposare in frigorifero. tagliare il pane a fettine o con formine a stella, spalmarlo con patè e guarnirlo con un ventaglio di cetriolini.

TARTINE ALLA MAIONESE

Dose per 30 tartine: 100gr. di maionese, 150gr. di sottaceti, 1 confezione di pan carrè. Preparare la maionese e metterla da parte. Inserire nel boccale 1 cucchiaio di sottaceti: 10 sec. vel. 5. Aggiungere la maionese, tenendo presente che per ogni cucchiaio di sottaceti è necessario 1 cucchiaio di maionese: 10 sec. vel. 5. Spalmare le fette di pan carrè con il composto ottenuto e guarnire con sottaceti a pezzetti. NOTE: la dose si può raddoppiare.

TARTINE AI GAMBERETTI

Dose per 12 persone: 130gr. di gamberetti lessati, 130gr. di maionese, 5 cucchiai di Whisky, 12 fette di pan carrè private dalla crosta.

Preparare la maionese e metterla da parte. Senza lavare il boccale inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 7 i gamberetti: 10 sec. vel. 7. Aggiungere Whisky: 10 sec. vel 4. Spalmare il composto sulle fette di pane e guarnire con 1 gamberetto intero.

TARTINE AI FUNGHI

Dose per 30 tartine: 6 cucchiai da tavola di funghi sott'olio, 3 cucchiai da tavola di maionese, fette di pane raffermo tostato o pan carrè, funghetti per guarnire.

Preparare la maionese e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 8 i funghi sott'olio ben scolati: 30 sec. vel. 8. Aggiungere la maionese ed amalgamare: 20 sec. vel. 5. Spalmare il composto su piccole fette di pane tostato o triangolini di pan carrè e, in ultimo, guarnire con un funghetto intero.

TARTINE ALLA PIZZAIOLA

Dose per 10 persone: 500gr. di pomodori maturi, 10 filetti di acciughe, 20 fette di pan carrè, sale, origano, olio, capperi q.b.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti, tranne l'olio ed i capperi: 30 sec. vel. 4. Spalmare con il composto ottenuto ogni fetta di pane, irrorarla con l'olio e decorarla con i capperi. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 min. circa. Servirle calde.

TARTINE AL TONNO

Dose per 10 persone: 1 dose di maionese, 160gr. di tonno in scatola, succo di 1 limone, 3 uova sode, 1 confezione di pan carrè.

Preparare la maionese, aggiungere nel boccale il tonno calcolando 1 cucchiaio di tonno per ogni cucchiaio di maionese e 1 cucchiaio di succo di limone: 15 sec. vel. 5 o più, finchè gli ingredienti non siano ben amalgamati. Spalmare le fette di pan carrè con questo composto e guarnire con fettine di uovo sodo. NOTE: A piacere si possono taglaire le fette di pan carrè anche a triangolini.

TARTINE AL GORGONZOLA

Dose per 30 tartine: 120 gr. di gorgonzola, 60 gr. di mascarpone, 10/15 noci, 1 confezione di pan carrè.

Tagliare le fette di pane a quadrati, triangoli o con formine apposite. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, i gherigli di 3 noci: 5 sec. vel. 5. Posizionare la farfalla e aggiungere

mascarpone e gorgonzola: 10 sec. vel. 3. Spalmare le tartine con il composto ottenuto e decorarle con gherigli di noci. Sono appetitose e ottime da servire con gli aperitivi.

SFOGLIATINE ALLE ACCIUGHE

Dose per 6 persone: 1 dose di pasta sfoglia, 10 acciughe.

Preparare la pasta sfoglia e metterla da parte. Inserire nel boccale le acciughe: 10 sec. vel. 4. Stendere su carta forno un rettangolo (cm. 40X50) di pasta sfoglia, disporvi sopra il trito di acciughe e ripiegarlo in due. Tagliare con un coltello dei rettangoli (cm 2X3) e, senza separarli, cuocerli in forno caldo a 180° per 15 min. Queste sfogliatine sono ottime con gli aperitivi. NOTE: La pasta sfoglia deve essere tirata velocemente affinchè non si rovini.

ROTOLINI AI FUNGHI

Dose per 10 persone: 10 fette di pan carrè, 150gr. di funghi champignon, 150gr. di panna da cucina, 50gr. di prosciutto cotto o speck, 3 uova, 80gr. di cipolla, 40gr. di olio, 30gr. di burro morbido, sale q.b..

Inserire nel boccale la cipolla: 5 sec. vel. 5. Unire l'olio: 3 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e unire i funghi e sale: 15 min. 100° vel. 1 e metterli da parte. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, inserire il prosciutto: 5 sec. vel. 5. Aggiungere uova e panna: 5 sec. vel. 4. Posizionare la farfalla ed unire i funghi tenuti da parte: 3 min. 80° vel. 1. Privare le fette di pan carrè dalla crosta passarle con il mattarello per dare loro una forma lievemente arrotondata. Formare con ogni singola fetta dei rotolini chiudendo i due lembi del pane con uno stuzzicadenti, facendo bene attenzione che non si rompano. Sciogliere nel boccale il burro: 1 min. 60° vel. 1. Spennellare i rotolini di pan carrè con il burro fuso e passarli in forno preriscaldato a 180° per 10 min. circa. Riempire i rotolini con i funghi e disporli su di un piatto di portata. NOTE: utilizzando funghi congelati il tempo di cottura va aumentato di 5 minuti.

TARTINE DI POLENTA

Dose per 8 persone: 250gr. di farina gialla a cottura rapida, 300gr. di salsiccia, 1 spicchio di aglio, 1 chiodo di garofano, ½ mis. di vino bianco,

100gr. di fontina affettata sottile, 1 lt. e ½ di acqua, 2 cucchiaini di sale grosso, ½ mis. di olio.
Inserire nel boccale aglio e olio: 3 min. 100° vel. 4. unrie la salsiccia spellata e spezzettata, il chiodo di garofano e il vino bianco: 5 min. temp. Varoma vel. 2, tenendo il misurino inclinato. Togliere il tutto e mettere da parte. Senza sciacquare il boccale, inserire acqua e sale: 10 min. 100° vel. 1. Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, portare a vel. 3 e, dal foro del coperchio, versare la farina a pioggia: 8 min. 100° vel. 2. Unire la salsiccia: 2 min. vel. 2, spatolando. Stendere il composto dello spessore di 1 cm. su carta forno e lasciare intiepidire. Tagliarlo a quadrati o a triangoli e sistemarli sulla placca del forno unta di olio. Spennellarli con l'olio e cuocerli in forno preriscaldato a 220° per 20 min. circa. Togliere la placca dal forno e disporre su ogni tartina una fettina di fontina di ugual misura. Infornare per altri 5 min. e servire le tartine tiepide. Sono proprio buone!

TARTELLETTE CON SPUMA DI PROSCIUTTO

Dose per 8 tartellette grandi: 1 dose di pasta brisé, per il ripieno: 200 gr. di prosciutto cotto 2 cucchiai di maionese 2 cucchiai rasi di Senape forte 2 pizzichi di paprika, 100gr. di panna liquida prezzemolo tritato e salsa Worcester q.b.
Preparare la pasta brisé. Imburrare e infarinare le formine per le tartellette. Stendere la pasta su un piano di lavoro, foderare le formine e punzecchiare con una forchetta la pasta per evitare che si gonfi. Passare in forno preriscaldato a 180" per 15 min. circa Preparare il ripieno: posizionare la farfalla nel boccale e inserire la panna: 50 sec. vel. 2-3 e mettere da parte in frigorifero. Togliere la farfalla e, senza lavare il boccale, inserire prosciutto, senape, maionese, paprika e salsa Worcester 35 sec. vel. 5, spatolando. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 2, la panna montata: 10 sec. vel. 2, spatolando. Sformare le tartellette, lasciarle raffreddare,farcirle con il composto e cospargerle di prezzemolo tritato e paprika. E' un antipasto di gusto piccante ed appetitoso. E' ottimo accompagnato da Prosecco di Valdobbiadene.

TARTELLETTE CON. CREMA DI FORMAGGIO

Dose per 8 tartellette piccole: ½ dose di pasta brisé, 125gr·di philadelphia, 2 cucchiai di panna da cucina 10gr. di parmigiano, un pizzico di noce moscata, sott'aceti per guarnire
Preparare la pasta brisé. Imburrare e infarinare le formine per le tartellette. Stendere la pasta su un piano di lavoro, foderare le formine e punzecchiare con una forchetta la pasta per evitare che si gonfi Passare in forno preriscaldato a 180" per 15 min. circa. Inserire nel boccale philadephia, panna, parmigiano, noce moscata: 10 sec. vel. 4. Usando una siringa per dolci con beccuccio a stella riempire le tartellette già cotte con la crema. Guarnire con dadini di sott'aceti vari.

TARTELLETTE CON·I MOSCARDINI

Dose per 6 tartellette piccole: ½ dose di pasta brisé, 100 gr. di moscardini 500 gr. di acqua 20gr. di sale 20gr. di salsa Worcester, 1/2 dose di maionese.
Preparare la pasta brisé. Imburrare e infarinare le formine per le tartellette. Stendere la pasta su un piano di lavoro, foderare le formine e punzecchiare con una forchetta la pasta per evitare che si gonfi. Passare in forno preriscaldato a 150" per 15 min. circa. Disporre i moscardini nel cestello e inserire nel boccale acqua e sale. Posizionare il cestello con i moscardini 20 min 100"C vel. 4. Scolarli e tenerli da parte. Con le lame in movimento vel. 6, inserire dal foro del coperchio 50gr.deimoscardini: 10 sec. vel.6 poi 10 sec. vel. Turbo e metterli da parte. Preparare la maionese. Unire i moscardini tritati e la salsa Worcester 10 sec. vel. 4. Riempire con il composto ottenuto le tartellette già cotte e decorarle con qualche moscardino. Sono ottime servite fredde.

TARTELLETTE CON SPUMA DI POLLO

Dose per 8 persone: per l'impasto: 1 dose di pasta brisé, per il ripieno: 300 gr·di petto di pollo, 30gr. di burro, 5 foglie di salvia, ½ misurino di vino bianco, 20gr. di parmigiano grattugiato, 200 gr. di panna da cucina, 250 gr. di besciamella, sale q.b.
Preparare la pasta brisé, e lasciarla riposare in frigorifero per 15 min. Preparare il ripieno: Preparare mezza dose di besciamella, e metterla da parte. Inserire· nel boccale burro e salvia: 3 min, 100"C vel. 1. Aggiungere i bocconcini di pollo il sale e il vino: 12 min. 100"C vel. 3. Terminata la cottura, togliere la salvia e tritare il pollo: 20 sec. vel. 8. Aggiungere panna, besciamella e parmigiano: 10 sec. vel. 4. Stendere la pasta brisè e foderare gli appositi stampini per le tartellette. Riempirle con il composto ottenuto e cuocere in forno preriscaldato a 180" per 15 min. circa.

QUICHE DI CIPOLLE CON PASTA AL VINO

Dose per 8 persone: Per l'impasto: 300gr. di farina, 75 gr. di vino 75 gr. di olio sale q.b.; per la farcitura: 800gr. di cipolle affettate, 30gr. di olio, 100gr. di gruviera tritato, 30 gr. di parmigiano grattugiato, 100gr. di panna, 50 gr· di latte 2 uova sale e pepe q.b.
Preparare l'impasto: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. vel. 6 e 40 sec. vel. Spiga. Dividere la pasta in due parti, la prima il doppio dell'altra e, con il pezzo più grande, foderare una teglia (diam. 26 cm.). Preparare il ripieno: Posizionare la farfalla nel boccale e inserire olio e

cipolle: 20 min. 100"C vel. 1. Aggiungere latte, panna, uova, formaggi, sale e pepe: 10 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto nella teglia foderata di pasta. Stendere l'altra metà dell'impasto, tagliarlo a strisce e decorare la superficie della quiche formando un reticolato. Cuocere in forno preriscaldato a 180" per 40 min. circa.

QUICHE DI SPINACI CON PASTA AL VINO

Dose per 8 persone: per l'impasto: 1 dose di pasta al vino, per il ripieno: 700 gr. di spinaci lessati, 30gr. di olio, 100gr. di gruviera tritato, 30 gr. di parmigiano grattugiato, 100gr. di panna, 50gr. di latte, 2 uova, sale e pepe q.b.

Preparare l'impasto come la precedente. Dividere la pasta in due parti, di cui la prima il doppio dell'altra e, con il pezzo più grande, foderare una teglia (diam. 26 cm.). Preparare il ripieno: posizionare la farfalla nel boccale e inserire olio e spinaci: 20 min. 100"C vel. 1. Aggiungere latte, panna, uova, formaggi, sale e pepe: 10 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto nella teglia foderata di pasta. Stendere l'altra metà dell'impasto, tagliarlo a strisce e decorare la superficie della quiche formando un reticolato. Cuocere in forno preriscaldato a 180"per 10 min. circa.

QUICHE DI ASPARAGI CON PASTA AL VINO

Dose per 8persone: per l'impasto: 1 dose di pasta al vino, per il ripieno:

100gr. di asparagi lessati, 30gr. di olio, 100gr. di gruviera tritato, 30gr. di parmigiano grattugiato, 100gr. di panna, 50gr. di latte, 2 uova, sale e pepe q.b.

Preparare l'impasto. Dividere la pasta in due parti, di cui una il doppio dell'altra e, con il pezzo più grande, foderare una teglia (diam. 26 cm.). Preparare il ripieno: Posizionare la farfalla nel boccale e inserire olio e asparagi: 20 min, 100"C vel. 1. Aggiungere panna, latte, uova,formaggi, sale e pepe: 10 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto nella teglia foderata di pasta. Stendere l'altra metà dell'impasto, tagliarlo a strisce e decorare la superficie della quiche formando un reticolato. Cuocere inforno preriscaldato a 160"per40 min. circa.

QUICHE DI CARCIOFI

Dose per 6 persone: per la brisè: 250gr. di farina, 100gr. di burro morbido, ½ misura di acqua fredda, sale q.b. Per il ripieno: 300gr. di cuori di carciofi freschi o I busta di carciofi congelati da gr. 500, 40gr. di olio, 100gr.·di ricotta, 100gr. di panna o di latte, 2 uova, ½ mis. di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b. succo di limone

Preparare l'impasto: inserire nel boccale prima la farina e poi gli altri ingredienti e impastare: 15 sec. vel. 6, aiutandosi con la spatola. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare in frigorifero per 15 min. Stenderlo in una teglia (diam. di 26 cm) con il bordo alto. Preparare il ripieno: mondare i carciofi, metterli a bagno in acqua e limone e sgocciolarli bene; se si usano carciofi congelati farli prima scongelare e poi sgocciolare. Inserire i carciofi nel boccale con olio e sale: 15 min. 100"C vel. 1 e disporli sulla pasta. Inserire nel boccale uova, panna (o latte), ricotta, parmigiano, sale e pepe: 80 sec. vel. 8. Versare il composto sui carciofi, distribuendolo in modo uniforme. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40. min. circa.

QUICHE LORRAINE

Dose per 10 persone: per l'impasto: 1 dose e ½ di pasta brisè, per la farcitura: 250 gr·di pancetta magra, 150gr. di gruviera, 4 uova, 150 gr· di latte 150 gr. di panna, 20gr. di olio, ½ mis. di parmigiano grattugiato, sale e·pepe q.b..

Preparare l'impasto come la quiche di carciofi e farlo riposare in frigorifero per 15 min. Stendere l'impasto in una teglia (diam. 30 cm.), precedentemente unta, foderando bene i bordi. Inserire nel boccale il gruviera: 10 sec. vel. 4 e metterlo da parte. Introdurre la pancetta: 6 sec. vel. 5 e unire l'olio: 3 min. 100"C vel. 1. Sgocciolare la pancetta e disporla con il gruviera sull'impasto nella teglia. Inserire nel boccale uova, parmigiano, latte, panna, sale e pepe: 5 sec. vel. 5. Versare il composto sopra il formaggio e la pancetta e distribuirlo in modo uniforme. Cuocere in forno preriscaldato a 180"per 45 min. circa. Servirla tiepida.

QUICHE DI SCAROLA

Dose per 8 persone: per l'impasto: 250 gr. Di farina, 100 gr. Di burro morbido, 1 uovo, 20 gr. Di acqua, sale q.b. Per il ripieno: 700 gr. di scarola, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 50 gr. di pecorino grattugiato, 30 gr. di noci tritate, 30 gr. di olio, 50 gr. di olive, 50 gr. di cipolle, sale e pepe q.b.

Preparare l'impasto:inserire nel boccale farina, sale, acqua e burro: 7 sec. vel. 6. Aggiungere l'uovo: 10 sec. vel. 6. Stendere la pasta direttamente su carta forno e foderare una teglia (diam. 26 cm.). Lasciare riposare la pasta nella teglia in frigorifero per almeno 15/20 minuti. Preparare il ripieno:inserire nel boccale cipolla e olio: 5 min. 100° vel. 4. Aggiungere la scarola: 15 min. temp. Varoma vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Unire olive, noci, formaggi, sale e pepe: 10 sec. vel. 3. Versare il tutto nella teglia foderata con la pasta e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa. Servirla tiepida o fredda tagliata a quadretti.

QUICHE AI FUNGHI PORCINI

Dose per 6 persone: 1 dose di pasta sfoglia,1 uovo battuto. Per il ripieno: 300 gr. di funghi puliti ed a fettine, 30 gr. di burro, 1 scalogno, 1 conf. di panna da cucina, 3 uova,sale q.b.
Preparare la pasta sfoglia. Stenderla sottile con il matterello direttamente sulla carta da forno, metterla in una teglia, spennellarla con un uovo battuto e cuocerla in forno preriscaldato a 200° per 15 min. circa. Togliere la teglia dal forno e lasciarla raffreddare. Nel frattempo posizionare la farfalla e inserire nel boccale i funghi, lo scalogno tagliato a fettine, sale e burro: 10 min. 100° vel 2 e 10 min. temp. Varoma vel. 2 tenendo il misurino inclinato. Lasciare intiepidire e poi disporre il tutto sulla sfoglia. inserire nel boccale la panna e le uova: 20 sec. vel. 4 e versare il composto sui funghi. Rimettere il forno la quiche a 220° per 15 min. circa. N.B. E' ottima anche utilizzando funghi champignon.

FOCACCIA FARCITA

Dose per 8 persone: per l'impasto: 400 gr. di farina, 1 cubetto di lievito di birra, 100 gr. di latte, 150 gr. di acqua tiepida, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaino di sale. Per il ripieno: 500 gr. di ricotta, 3 uova, 40 gr. di parmigiano, 40 gr. di pecorino, 1 manciata di foglie di maggiorana, olio, sale e pepe q.b.
Preparare l'impasto:inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito: 5 sec. vel. 4. Aggiungere farina e sale: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Fare lievitare in una terrina coperta per 40 min. circa. Preparare il ripieno: inserire nel boccale parmigiano, pecorino e maggiorana: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere ricotta, uova, sale e pepe: 1 min. vel. 5. Dividere l'impasto in due parti. Stendere due sfoglie, con una rivestire una tortiera (diam. 30 cm.), cospargere la superficie con il ripieno distribuendolo uniformemente. Ricoprire con l'altra sfoglia di pasta e cospargere di sale e olio. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 35 min. Servirla tiepida.

TORTA DI RISO SALATA

Dose per 10 persone: per l'impasto:1 dose di pasta brisé, per il ripieno: 150gr. di riso, 100 gr. di burro,100 gr. Di parmigiano,50gr. Di pecorino sardo, 1 limone non trattato, 5 uova, 1/2 lt. di latte, 1 spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, acqua e sale g.b., maggiorana e noce moscata.
Preparare la pasta brisé e riporla per 15 minuti in frigorifero. Inserire·nel boccale l'acqua che copra le lame, il sale, quindi posizionare il cestello con il riso:10 min. I00"C vel. 4. Togliere il cestello con il riso e metterlo da parte. Asciugare il boccale, inserire i formaggi a pezzi, l'aglio, il prezzemolo asciutto e la scorza gialla del limone: 10 sec. vel. turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 10 sec. vel. 4. Stendere l'impasto e foderare una teglia unta d'olio (diam. 30), distribuirvi uniformemente il riso e versarvi sopra il contenuto del boccale.
Cuocere in forno preriscaldato a 200"per 40 minuti. Servire la torta tagliata a triangoli o a rombi.

TORTA PASQUALINA

Dose per 10 persone: per l'impasto: 300gr. di farina, 150gr. di acqua tiepida, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di olio, extravergine, per il ripieno: 100gr. di cipolla, 20gr. di olio, 1 kg. e ½ di bietole (usare solo le foglie), 250gr. di quagliata o ricotta, 100gr. di panna liquida, 30gr. di parmigiano, 4 uova , rametti di maggiorana fresca, 1 rametto di prezzemolo, burro e sale q.b.
Preparare l'impasto: mettere tutti gli ingredienti nel boccale: 40 sec. vel. 6. Si deve ottenere una pasta morbida, liscia ed elastica che deve riposare per una giornata avvolta in pellicola trasparente. Preparare il ripieno: inserire nel boccale parmigiano e maggiorana: 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale cipolla e olio:5min. 90" vel. 3. Aggiungere dal foro, del coperchio con lame a movimento: vel. 5 le foglie di bietola: 15 sec. vel. 5 e salare: 15 min. 100"C vel. 1 senza misurino. Scolare le bietole aiutandosi col cestello e metterle da parte. Inserire nel boccale la quagliata, panna sale e metà del trito messo da parte: 20 sec. da vel. 4 a 8. Togliere e mettere da parte. Preparare una teglia (diam cm. 28) con bordi bassi unta di olio. Dividere la pasta in porzioni e ricavarne altrettante sfoglie sottilissime. Disporre In una sfoglia nella teglia, facendola debordare un poco, ungerla con un rametto di prezzemolo intriso d'olio e ripetere·questo procedimento con le altre due sfoglie. Mettere quindi uno strato omogeneo di bietole, distribuire il parmigiano e la maggiorana rimasti e la crema di ricotta. Formare 4 piccole fossette e porvi le uova con un pizzico di sale e burro. Ricoprire con le 4 sfoglie rimaste, ungendo ognuna come descritto sopra. Lasciare un dito di pasta fuori dalla teglia, eliminare l'eccedenza e ripiegarla a cordone dentro la teglia stessa, . saldando bene i bordi. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 45 min. circa, finché la crosta non si presenti dorata. E' ottima servita sia tiepida che fredda.

TORTA PASQUALINA AI CARCIOFI

Dose per 6 persone: 1 dose d'impasto come precedente, per il ripieno: 10 carciofi, 100gr. di cipolla, 40gr. di olio, 30gr. di parmigiano, 250gr. di ricotta o quagliata, 100gr. di panna, 6 uova, 2 rametti di maggiorana, 1 ciuffo di prezzemolo, sale q.b.
Per l'impasto seguire le indicazioni della ricetta precedente. Per il ripieno: inserire nel boccale il parmigiano e la maggiorana 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale: olio,

prezzemolo e cipolla, 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, aggiungere i carciofi puliti e tagliati a fettine, salare e cuocere: 20 min., 100° vel. 1 e mettere da parte. Togliere la farfalla, quindi inserire nel boccale ricotta, panna, il trito di parmigiano e maggiorana, 3 uova e sale: 20 sec. Da vel. 4 a vel. 8. Rimettere i carciofi nel boccale e amalgamare il composto: 30 sec. Vel. 2, spatolando. Mettere il ripieno sulle sfoglie, formare 3 incavi e porvi le uova restanti. Farcire e cuocere come descritto nella ricetta precedente.

BRIOSCHE RUSTICA

Dose per l0persone: 150gr. di salame, 150gr. di gruviera o provolone, 100gr. di parmigiano, 1 mis. di latte, 80gr. di olio, 3 uova, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di sale, 1 cubetto di lievito, 450gr. di farina.

Inserire nel boccale salame e formaggi: 6 sec. vel. 5 e mettere da parte. Introdurre nel boccale latte, olio, uova, sale e zucchero: 15 sec. vel. 4. Unire il lievito: 3 sec. vel. 4. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, la farina:1 min. e 30 sec. vel. 6. Unire, infine, il salame e i formaggi tenuti da parte: 10 sec. vel. 4. Versare il composto in uno stampo per ciambelle (diam. 33 cm.), unto e infarinato, lasciarlo lievitare in luogo tiepido finché l'impasto arriverà al bordo dello stampo. Cuocere in forno preriscaldato a 200" per 25 min. circa.

FOCACCINE SALATE

Dose per 6 persone: per l'impasto: 500gr. di farina, 200gr. di acqua, 100gr. di latte tiepido, 1 cubetto di lievito di birra, 1 cucchiaio di olio, sale q.b.

per farcire: 1 cucchiaino di sale, ½ misurino di olio di oliva.

Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne la farina: 5 sec. vel. 6. Aggiungere la farina: 20 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Togliere I'impasto e lasciarlo lievitare per 30 min. circa. Ungere con olio di oliva la placca del forno e spolverarla di sale. Stendere la pasta dell'altezza di 1 cm.; con la punta delle dita fare dei buchetti su tutta la superficie; cospargerla con altro sale e abbondante olio. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 30 min. circa (finché si formerà una crosticina dorata). Servirla tagliata a quadrotti o a rombi. NOTE: Volendo si può aggiungere all'impasto una patata lessa tiepida.

BRIOSCHE ALLA CAMPOFRANCO

Dose per 6 persone: per l'impasto: 300gr. di farina, 80gr. di burro morbido o margarina, 1 cubetto di lievito di birra, 30gr. di latte tiepido, 3 uova, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale pepe q.b. per il ripieno: 400gr. di pomodori maturi ben sgocciolati 100gr. di prosciutto cotto, 100gr. di mozzarella, 50 gr. di parmigiano a pezzetti, 10 foglie di basilico, sale e pepe q.b.

Preparare il ripieno: Inserire nel boccale prosciutto, mozzarella, e parmigiano: 5 sec. vel. 4, togliere e mettere da parte. Preparare l'impasto: inserire nel boccale latte, burro, uova, zucchero, lievito, sale e pepe: 20 sec. vel. 7. Aggiungere la farina: 30 sec. vel. 7. Versare metà impasto in una teglia imburrata a bordi alti (diametro 26 cm.). Disporvi i pomodori, sale, pepe basilico e il trito messo da parte. Coprire con la restante pasta e far lievitare per 1 ora circa. Cuocere·in forno preriscaldato a 220" per 10 min. e a 180" per 30 min. circa. Servirla tiepida. E' ottima di sapore, e gradevole di aspetto. Si consiglia di accompagnarla con del vino rosè.

FOCACCINE CON CIPOLLE

Dose per 6 persone: 1 dose di pasta per pizza, 500 gr. di cipolle, 30 gr. di olio, sale q.b.

Preparare la pasta e lasciarla lievitare in luogo tiepido, finchè avrà raddoppiato il volume. Ungere con olio di oliva la placca del forno e spolverarla di sale. Stendere la pasta dell'altezza di 1 cm. e con la punta delle dita fare dei buchetti su tutta la superficie; cospargerla con altro sale e abbondante olio. Affettare sottilmente la cipolla e disporla uniformemente sulla pasta. Spruzzare con un po' d'acqua, irrorare con olio e spolverizzare di sale. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 30 min. circa (finchè formerà una crosticina dorata). Servirla tagliata a quadretti o a rombi.

FOCACCINE CON OLIVE NERE

Dose per 6 persone: 1 dose di pasta per pizza, 100 gr. di olive nere snocciolate e tritate grossolanamente, 2 cucchiaini di origano, olio e sale q.b.

Preparare la pasta e lasciarla lievitare in luogo tiepido, finchè avrà raddoppiato il volume. Ungere con olio di oliva la placca del forno e spolverarla di sale. Stendere la pasta dell'altezza di 1 cm. e con la punta delle dita fare dei buchetti su tutta la superficie; cospargerla con altro sale e abbondante olio. Disporre le olive uniformemente sulla pasta, cospargerle di origano e olio. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 20 min. circa. Servirla tagliata a quadretti o a rombi.

BOCCONCINI GUSTOSI

Dose per 10 persone: <u>per l'impasto</u>: 750 gr. di farina 00, 250 gr. di acqua, 50 gr. di lievito di birra, 70 gr. di zucchero, 10 gr. di sale, 1 uovo, 100 gr. di burro, 30 gr. di strutto, 1 uovo battuto; <u>per il ripieno</u>: olive verdi o nere snocciolate, carciofini e funghetti o altre verdure a piacere, oppure mortadella, salame, prosciutto, salsiccia già scottata, oppure ancora formaggi a piacere.

Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti esclusa la farina: 10 sec. Vel. 6.

Aggiungere la farina: 20 sec. Vel. 6 e 2 min. vel. Spiga. Aggiungere 2 cucchiai di farina per permettere all'impasto di staccarsi dalle pareti. L'impasto deve risultare liscio, morbido ed elastico. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 gli ingredienti scelti per il ripieno: 10 sec. Vel. 4 e mettere da parte. Appiattire circa 20 gr. di pasta nel palmo della mano, inserire il ripieno scelto e chiudere a sacchetto. Sistemare i bocconcini sulla placca del forno, ricoperti da carta forno, distanziati tra loro e con la chiusura in basso. Spennellare la superficie con l'uovo battuto e lasciarli lievitare in luogo tiepido per 30/40 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa. Si possono gustare tiepidi o freddi. NOTE: a piacere, è possibile sostituire il burro e lo strutto con 130 gr. di olio.

FARINATA GENOVESE

Dose per 6 persone: 150 gr. di farina di ceci, 450 gr. di acqua, 10 gr. di sale, 80 gr. di olio extravergine di oliva, pepe q.b.
Inserire nel boccale acqua e sale: 3 sec. vel. 4. Con le lame in movimento vel. 4, versare a pioggia dal foro del coperchio, la farina di ceci: 1 min. vel. 4. Togliere con un mestolo forato la schiuma che si sarà formata in superficie. Scaldare l'olio in una teglia antiaderente (diam. 32 cm.), versarvi la farinata mescolando bene con una forchetta in modo che assorba il condimento. Cuocere in forno preriscaldato a 250° per 30 min. circa. Servirla tagliata a rombi con una bella macinata di pepe nero. NOTE: a piacere, la farinata può essere aromatizzata, prima di metterla in forno, con cipolle affettate e leggermente rosolate.

RAVIOLI FRITTI AL FORMAGGIO

Dose per 30-35 ravioli: per l'impasto: 230 gr. di farina, ½ cucchiaino di sale, 130 gr. di acqua fredda; per il ripieno: 24 cipollini novelli (250 gr. circa) 30 gr. di burro, 1 pizzico di pepe nero, ½ cucchiaino di sale, 130 gr. di formaggio olandese, 1 uovo battuto, abbondante olio per friggere.
Inserire nel boccale il formaggio: 5 sec. Vel. 5 e metterlo da parte. Senza lavare il boccale inserire farina, sale e acqua: 30 sec. Vel. 5 e mettere da parte l'impasto ottenuto. Risciacquare il boccale e introdurre i cipollini con parte del gambo verde: 3 sec. Vel. 5. Aggiungere ½ cucchiaino di sale, il burro, posizionare la farfalle e cuocere 10 min. 90° vel. 1. A fine cottura unire il pepe. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e ricavare 30-35 dischetti (diam. 10 cm. circa). Su ogni cerchio disporre un po' di cipolline e di formaggio tritato. Spennellare i bordi con uovo battuto, richiuderli a mezza luna e friggerli in abbondante olio. Scolarli e farli asciugare su carta assorbente. Sono molto gustosi serviti tiepidi.

CANAPE' ALLA CREMA DI GAMBERETTI

Dose per 8 persone: 1 confezione di pan carrè, 350 gr. di gamberetti congelati, acqua q.b., 1 pezzetto di cipolla, ½ spicchio di aglio, qualche goccia di succo di limone, 100 gr. di panna da cucina, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 4 cucchiai di maionese, sale q.b.
Disporre i gamberetti nel cestello e lasciarli sgocciolare. Preparare la maionese e metterla da parte. Senza lavare il boccale inserire l'acqua fino a coprire le lame. Aggiungere cipolla, aglio, succo di limone e un pizzico di sale. Posizionare il cestello con i gamberetti quindi cuocere: 20 min. 100° vel. 3. Togliere i gamberetti, lasciarli raffreddare e buttare l'acqua di cottura. Versare nel boccale i gamberetti, lasciandone da parte 50 gr. per la guarnizione e tritarli: 30 sec. Vel. 8. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e amalgamare bene: 10 sec. Vel. 8. Distribuire la salsa ottenuta su triangolino di pan carrè imburrati e guarnirli con i gamberetti tenuti da parte.

CANAPE' ALLA CREMA DI SALMONE

Dose per 10 persone: ½ dose di besciamella, 200 gr. di salmone affumicato, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaio di salsa Worchester, 10 fette di pan carrè.
Preparare la besciamella, metterla da parte e lasciarla raffreddare. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5 il salmone: 10 sec. Vel. 5. Unire la salsa Worcester, panna e besciamella: 10 sec. Vel. 4. Spalmare la crema di salmone ottenuta su fette di pan carrè tagliate a triangolo e imburrate. Sono ottimi serviti freddi.

CANAPÈ AL SALMONE ROSSO

Ingredienti:(per 6 persone) 220 gr.di salmone rosso in scatola sgocciolato, 1/2 cucchiaino di paprika, 1 pizzico di pepe, 30 gr.di panna fresca, 30 gr.di burro, 3 grandi fette di pane scuro, 1 avocado, 1/2 mis.di succo di limone, uova rosse di lompo.
Inserire nel boccale salmone, succo di limone, paprika e sale: 20 sec.vel.6. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, la panna: 10 sec.vel.4. Tagliare in 4 ogni fetta di pane e spalmarla con il burro.
Distribuirvi sopra il composto al salmone e lisciare la superficie con il coltello. Tagliare a metà l'avocado eliminando il nocciolo, pelarlo e tagliarlo a fettine. Guarnire con uova di lompo e fettine di avocado.

SANDWICHES

Dose per 4 sandwiches: 12 fette di pan carrè, ½ dose di maionese, ½ cucchiaino di senape, 8 foglie di lattuga lavate e asciugate, 1 cetriolo piccolo, 3 pomodori tondi non troppo maturi, 4

fette sottili di vitello, 70 gr. di prosciutto cotto, 4 olive farcite, burro q.b.
Tostare 8 fette di pan carrè e disporle come base. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5 la carne: 4 sec. Vel. 5. Aggiungere 2 cucchiai di maionese e la senape: 5 sec. Vel. 2. Imburrare da entrambi le parte le fette di pan carrè non tostate. Mettere sulle 4 fette tostate la carne con la maionese e una foglia di lattuga. Sovrapporre la fetta non tostata e su di essa porre un po' di maionese, una foglia di lattuga, 1 fetta di prosciutto cotto, 1 fetta di pomodoro, alcune fette di cetriolo ed ancora maionese. Coprire con le ultime fette tostate. Guarnire con una feta di pomodoro e un'oliva farcita trattenuta da uno stecchino. NOTE: a piacere si possono lasciare i sandwiches quadrati o dividerli in triangoli. La carne può essere sostituita da porchetta o fesa di tacchino o petto di pollo bollito, lingua salmistrata ecc.)

MEZZELUNE ALLE ACCIUGHE

Dose per 6 persone: per l'impasto: 300 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 100 gr. di acqua, 1 uovo, origano e sale q.b.; per il ripieno: 150 gr. di olive nere di Gaeta sgocciolate, 10 filetti di acciughe, 150 gr. di scamorza, origano q.b.
Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec. Vel. 6. Avvolgere l'impasto in carta forno e lasciarlo riposare in frigorifero per 15 min. circa. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale olive e acciughe: 20 sec. Vel. 3 e 20 sec. Vel. 7. Unire la scamorza a pezzi: 10 sec., vel. 5. Tirare la sfoglia, spolverizzarla con origano e ricavarne tanti dischetti utilizzando il misurino. Spalmare al centro di ogni dischetto un cucchiaino di ripieno, ripiegarlo su se stesso e pressare bene i bordi. Cuocere le mezzelune in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa.

QUADRATINI AL PESTO DI RUCOLA

Dose per 8 persone: 100 gr. foglie di rucola lavate e asciugate, 60 gr. di parmigiano, 30 gr. pinoli, 1 spicchio di aglio, 60 gr. ricotta, 40 gr. olio di oliva, sale e pepe q.b., 8 fette pan carrè (privato della crosta e tagliato a quadretti). Per guarnire: 1 peperone rosso e 2 pomodori.
Inserire nel boccale parmigiano, pinoli e aglio: 30 sec. vel. Turbo. Con le lame in movimento vel. 4 unire dal foro del coperchio le foglie di rucola, olio, sale e pepe, premendo contemporaneamente 2 volte il tasto turbo. Aggiungere la ricotta: 40 sec. vel.4. Spalmare il pesto sul pan carrè e decorare con quadratini di peperone rosso o cubetti di pomodoro ben scolati.

BRUSCHETTE DI POMODORO

Dose per 30 bruschette: 12 fette di pane casereccio abbrustolite, 6 pomodori maturi, 3 spicchi di aglio, 5 filetti di acciughe, 50 gr. di olio di oliva, 1 ciuffetto di prezzemolo, sale q.b.
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 9, aglio, prezzemolo e filetti di acciuga: 20 sec. Vel. 9. Unire i pomodori sgocciolati e privati dei semi: 5 sec. Vel. 3 (devono rimanere a pezzetti). Aggiungere olio, sale e amalgamare: 5 sec. Vel. 3. tagliare il pane a quadretti, abbrustolirlo e mettere 1 cucchiaio di composto su ogni bruschetta. Servirle calde o fredde.

BRUSCHETTE DI CAPPERI E ACCIUGA

Dose per 30 bruschette: 8 fette di pane casereccio raffermo, 5 filetti di acciughe sott'olio, 2 spicchi di aglio, ½ mis. Di capperi sotto sale, 1 pizzico di origano, qualche foglia di basilico, 4 cucchiai di polpa di pomodoro 50 gr. di olio extravergine di oliva.
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 aglio e basilico: 10 sec. Vel. 4. Aggiungere capperi, acciughe e origano: 20 sec. Vel. 6. Unrie olio, polpa di pomodoro e amalgamare bene: 10 sec. Vel. 2. passare le fette di pane in forno caldo a 200° per 5 min. circa. Sulle bruschette ancora calde distribuire la salsina e guarnire a piacere con qualche cappero e filetti di acciuga interi.

BRUSCHETTE AL TONNO

Dose per 8 persone: 8 fette di pane pugliese, 100 gr. di tonno sott'olio sgocciolato, 50 gr. di burro, 10 gr. di sale, 1 pomodoro fresco, cetriolini sott'aceto.
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, tonno, burro e sale: 10 sec. Vel. 6. Posizionare la farfalla e amalgamare bene: 20 sec. Vel. 2. Tostare il pane, spalmarlo con il composto e guarnire con cetriolini e pomodori a dadini. I dadini di pomodoro si possono anceh mettere ad insaporire con uno spicchio di aglio, pepe e sale. Sgocciolare bene prima di guarnire.

BRUSCHETTE AL GORGONZOLA

Dose per 8 persone: 8 fette pane casereccio, 200 gr. gorgonzola, 100 gr. burro, 2cucchiai Brandy, 20gr gherigli di noci, qualche stelo di erba cipollina, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale le noci e l'erba cipollina e dare 3-4 colpi di turbo; togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale gorgonzola e burro: 30 sec.vel.3.Aggiungere Brandy, sale e pepe 30 sec. vel.3. Spalmare le bruschette calde e guarnire con il trito di noci ed erba cipollina.

BRUSCHETTE ALLE VONGOLE

Dose per 8 persone: 8 fette di pane casereccio, 1,5 kg. di vongole, 500 gr. di acqua, 400 gr. di

pomodori rossi, sale e pepe q.b., 80 gr. di olio di oliva, 2 spicchi di aglio, 5 foglie di basilico.
Mettere a bagno le vongole in acqua salata per due ore. Passarle poi più volte sotto l'acqua e infine metterle nel Varoma. Inserire nel boccale l'acqua, 50 gr. di olio ed uno spicchio di aglio. Posizionare il varoma con le vongole e cuocere: 40 min. temp. Varoma vel. 4. Quando le vongole risulteranno tutte aperte eliminare le valve e conservarle con una parte del sughetto di cottura, per la guarnizione. Inserire nel boccale i pomodori e spezzettarli dando 2-3 colpi di Turbo. Unire il restante olio, le foglie di basilico spezzettate, sale e pepe: 10 sec. Vel. 1. Far riposare questa salsina per un'oretta. Strofinare le fette di pane con l'aglio e farle tostare in forno già caldo a 200° per 10 min. Disporle su un piatto di portata e farcirle con la dadolata di pomodoro, ponendo al centro le vongole.

CROSTONI APPETITOSI
Dose per 6 persone: per il pane: 500 gr. di farina, 15 gr. di lievito di birra, 250 gr. di acqua, 10 gr. di zucchero, 10 gr. di sale. Per la 1° salsa: 50 gr. di olio, 2 spicchi di aglio, 3 acciughe, 20 gr. di capperi, 100
gr. di olive snocciolate, 3 pomodori ben scolati, basilico, origano, peperoncino e pepe q.b. Per la 2° salsa: 50 gr. di olio, 2 spicchi di aglio, 3 acciughe, 200 gr. di funghi, 2 pomodori, sale e pepe e prezzemolo q.b. Per la 3° salsa: 50 gr. di olio, 2 spicchi di aglio, 3 acciughe, 10 gr. di capperi, 50 gr. di olive snocciolate, 2 pomodori, 1 peperone medio giallo e rosso.
Preparare il pane: : inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec. Vel. 6 e 1 min. e 30 sec. Vel. Spiga. La pasta deve risultare liscia ed elastica. Con l'impasto ottenuto formare un grosso salalme e lasciarlo lievitare per circa 1 ora coperto e caldo. Cuocerlo in forno preriscaldato a 200° per 40 min. circa. Quando si sarà raffreddato, tagliare il panme ottenuto a fette e abbrustolirlo. Preparare la 1° salsa: inserire nel boccale olio, aglio e acciughe: 5 min. 100° vel. 4. Inserire tutti gli altri ingredienti: 3 min. 100° vel. 1 e mettere da parte. Preparare la 2° salsa: inserire nel boccale olio, aglio e prezzemolo: 5 min. 100° vel. 4. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 10 min. 100° vel. 2 emettere da parte. Preparare la 3° salsa: inserire nel boccale olio e aglio: 5 min. 100° vel. 4. Aggiungere il peperone tagliato a dadini: 15 min. 100° vel. 1. Unire tutti gli altri ingredienti: 3 min. 100° vel. 1 e mettere da parte. Spalmare le salse sulle fette di pane abbrustolite e imburrare e servire.

ROMBI ALLA CREMA DI BASILICO
Dose per 4 persone: per l'impasto: 1 dose di impasto per pane come da ricetta "Crostoni appetitosi", per il ripieno: 6 mazzetti di basilico (100 gr. già pulito), 50 gr. di parmigiano, 50 gr. di pecorino sardo dolce, da grattugiare, 30 gr. di pinoli, 1 spicchio di aglio, 1 misurino di olio, sale q.b.
Preparare l'impasto e lasciarlo lievitare per 30 min. circa. Lavare il basilico e scottarlo in poca acqua per qualche secondo. Scolarlo, asciugarlo. Inserire nel boccale formaggi, aglio, pinoli e sale: 30 sec. Vel. 8. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento basilico e olio: 20 sec. Vel. Turbo. Stendere l'impasto in 2 focacce, disporvi uniformemente la crema e cuocerle in forno preriscaldato a 250° per 15 min.

CROSTINI ALLA FIORENTINA
Dose per 8 persone: 10 fette pan carrè privato della crosta, 300 gr. fegatini di pollo, ½ cipolla, 40 gr. olio, 30 gr. vino bianco, 30 gr. capperi, 20 gr. pasta di acciughe, sale e pepe q.b.
Inserire nel boccale cipolla e olio: 3 min 100° vel.1. Aggiungere i fegatini di pollo: 1 min. 100° vel. 1. Unire il vino: 30 sec. 100° vel.1. Salare e pepare: 15 min. 100° vel.1. Aggiungere la salsa di acciughe e i capperi: 40 sec. da vel.4 a vel.6. Spalmare il composto sulle fette di pan carrè, precedentemente tagliate in diagonale e leggermente tostate.

BARCHETTE CON FUNGHI
Dose per 20 barchette: 1 dose di pasta brisè, per il ripieno: 200 gr. Di funghi champignon, 20 gr. Di burro, 1 cucchiaio di olio di oliva, 1 cucchiaio e ½ di farina bianca, 100 gr. Di panna da cucina, 1 cucchiaio di marsala secco (a piacere), ½ cipollina, 1 cucchiaio di dado Bimby, ½ mis. Di acqua, sale e pepe q.b.
Preparare la pasta brisè. Stendere la pasta, rivestire le barchette imburrate e infarinate e farle cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 min. circa. Preparare il ripieno: inserire nel boccale cipolla, burro e olio: 3 min. 90° vel. 4. Aggiungere i gambi dei funghi: 5 sec. Vel. 4. Unire farina, dado e acqua: 1 min. 90° vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere i funghi affettati: 10 min. 90° vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere i funghi affettati: 10 min. 90° vel. 1. Unire panna, marsala, sale e pepe: 2 min. 100° vel. 1. Togliere il composto, suddividerlo nelle barchette già cotte e rimetterle nel forno preriscaldato a 180° per altri 10 min., prima di servire.

BARCHETTE CON COZZE
Dose per 8 barchette: ½ dose di pasta brisè, per il ripieno: 500 gr. di cozze, 200 gr. di vino bianco secco, 30 gr. di cipolla, 80 gr., di burro, 50 gr. di brodo vegetale, 10 gr. di prezzemolo tritato, 20 gr. di farina, 100 gr. di funghi champignon, pangrattato q.b.
Preparare la pasta brisè come ricetta "Quiche ai carciofi". Imburrare e infarinare le formine per le

barchette, foderarle con la pasta brisè e punzecchiare con una forchetta la pasta per evitare che si gonfi. Passare in forno preriscaldato a 180° per 10-15 min. Pulire le cozze, metterle in una casseruola con il vino, la cipolla tritata e farle aprire a fuoco vivo. Privare i molluschi dei gusci, filtrare con un colino il liquido formatosi (circa 300 gr.) e metterlo da parte. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire i funghi con 20 gr. di burro e il brodo: 10 min. 100° vel. 1 e metterli da parte. Inserire nel boccale il liquido ottenuto dalle cozze e farlo restringere di 1/3: 20 in. Temp.Varoma vel. 1. Il liquido finale risulterà pari a 200 gr. Unire 40 gr. di burro e la farina: 7 min. 80° vel. 2. Aggiungere funghi e prezzemolo: 5 sec. Vel. 2, infine le cozze 5 sec. Vel. 1 e mettere in una ciotola. Sciogliere nel boccale il restante burro: 1 min. 80° vel. 1. Riempire le barchette con il composto ottenuto, quindi cospargere con pangrattato e burro fuso. Gratinarle in forno preriscaldato a 200° per 15 min. NOTE: utilizzando funghi congelati la cottura va prolungata a 20 minuti.

BARCHETTE CON GAMBERETTI

Dose per 8 barchette: ½ dose di pasta brisè, 24 code di scampi, 500 gr. di acqua, 20 gr. di sale; per la salsa Mornay: 150 gr. di latte, 100 gr. di panna da cucina, 30 gr. di farina, 30 gr. di burro, 40 gr. di gruviera, parmigiano grattugiato e sale q.b.

Preparare la pasta brisè come ricetta "Quiche ai carciofi". Imburrare e infarinare le formine per le barchette. Stendere la pasta su un piano di lavoro, foderare le formine e punzecchiare con una forchetta la pasta per evitare che si gonfi. Passare in forno preriscaldato a 180° per 10-15 min. Inserire nel boccale acqua e sale, quindi posizionare il cestello con le code di scampi: 10 min. 100° vel. 4. Scolare e sgusciare gli scampi. Inserire ora nel boccale tutti gli ingredienti per la salsa Mornay: 4 min. 80° vel. 4. Mettere 3 scampi in ogni barchetta, versarvi sopra la salsa, cospargere con parmigiano e gratinare in forno preriscaldato a 200° per 10 min. circa. Sono ottimi serviti caldi.

STUZZICHINI CAMPESTRI

Dose per 10 persone: 500 gr. di farina, 200 gr. di acqua, 100 gr. di latte, 150 gr. di olive verdi snocciolate e tritate grossolanamente, 1 cubetto di lievito di birra, 70 gr. di olio, origano, sale fino e grosso q.b.

Inserire nel boccale acqua, latte, lievito e 1 cucchiaio di olio: 5 sec. vel. 6. Aggiungere farina e sale fino: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare coperto fino a che sia raddoppiato il volume. Stenderlo in una teglia dello spessore di ½ cm., distribuire il trito di olive sulla superficie passare il matterello premendo leggermente per farlo penetrare nell'impasto. Irrorare con l'olio rimasto, qualche granello di sale grosso e l'origano. Cuocere in forno preriscaldato a 250° per 25 min. circa. La pasta dovrà risultare croccante. Servire tagliando gli stuzzichini a quadretti.

MINIQUICHE DI VERDURE

Dose per 12 persone: per l'impasto: 1 dose e ½ di pasta brisè; per la salsa alle zucchine: 1 zucchina lessata (100 gr. circa), 30 gr. di panna, 10 gr. di parmigiano, 1 uovo, sale e pepe q.b.; per la salsa agli spinaci: 100 gr. di spinaci, 30 gr. di panna, 10 gr. di parmigiano, 1 uovo, sale e pepe q.b.; per la salsa agli asparagi: 200 gr. di asparagi puliti (5 circa), 30 gr. di panna, 10 gr. di parmigiano, 1 uovo, sale e pepe q.b.; per la salsa ai peperoni: 400 gr. di peperoni, 30 gr. di olio, 20 gr. di cipolla, 30 gr. di panna, 10 gr. di parmigiano, 1 uovo, sale e pepe q.b..

Preparare la pasta brisè come ricetta "Quiche ai carciofi" e lasciarla riposare in frigorifero per 30 min. circa. Grattugiare tutto il parmigiano: 20 sec. vel. 9 e metterlo da parte. Inserire nel boccale ½ lt. di acqua e disporre nel Varoma asparagi e zucchine e nel vassoio gli spinaci: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Preparare la salsa alle zucchine: eliminare l'acqua dal boccale, lasciarlo raffreddare e inserire la zucchina, parmigiano, panna, uovo, sale e pepe: 10 sec. vel. 5 20 sec. vel. 7 e mettere da parte. Ripetere lo stesso procedimento per la salsa agli spinaci e per quella agli asparagi. Preparare la salsa ai peperoni: inserire nel boccale olio, peperoni e cipolla: 5 min. 100° vel. 3. Far raffreddare il composto nel boccale. Aggiungere al preparato parmigiano, panna, uovo, sale e pepe: 10 sec. vel. 5 20 sec. vel. 7. Tirare la pasta brisè finemente, ritagliare dei dischi (diam. 6 cm.) e foderare gli stampini da miniquiche imburrati e infarinati. Riempire con ogni salsa 12 stampini. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 15 min. circa. Lasciare intiepidire e sformare. Servirle fredde.

AVOCADO AI GAMBERETTI

Dose per 4 persone: 2 avocado, ½ lt. di acqua, 1 cucchiaio di aceto, 30 gr. di olio di oliva, succo di ½ limone, 1 cucchiaio di salsa Worchester, 150 gr. di panna, 150 gr. di gamberetti lessati per guarnire, sale e pepe q.b.

Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e inserire la panna: 30 sec. vel. 2-3 (controllando dal foro del coperchio la giusta densità) e mettere da parte. Inserire nel boccale l'acqua, distribuire i gamberi lavati e sgusciati nel Varoma e posizionarlo sul boccale: 15 min. temp. Varoma vel. 1. Eliminare l'acqua di cottura e mettere da parte i gamberetti. tagliare a metà gli avocado, privarli del nocciolo e scavare la polpa conservando intatte le scorze. Inserire nel

boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento, vel. 8, la polpa degli avocado: 10 sec. vel. 8. Unire aceto, olio, succo di limone e Worchester: 30 sec. vel. 4. Mettere il tutto in una ciotola ed incorporare delicatamente la panna montata. Riempire con il composto ottenuto glia avocado, guarnirli con i gamberetti e conservarli in frigorifero fino al momento di servire. NOTE: a piacere si possono aggiungere 50 gr. di gamberetti lessati alla polpa di avocado.

VOL AU VENT

Dose per 25 pezzi: 250 gr. di farina, 200 gr. di ghiaccio, 250 gr. di burro (temp. ambiente), 1 pizzico di sale, latte q.b., 1 tuorlo battuto.
Inserire nel boccale il ghiaccio e tritare per 6 secondi a vel. 6. Aggiungere la farina e lavorare per 20 sec. a vel. 3 per 3 volte; ogni volta raccogliere l'impasto con la spatola e continuare la lavorazione per 20 sec. a vel. 4 per altre 2 volte. Pesare l'impasto e aggiungere metà peso di burro; stendere il burro tra due fogli di carta forno e poi inserirlo nel centro dell'impasto di farina e ghiaccio già precedentemente steso. Procedere piegando a fazzoletto in modo da coprire il burro e stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e di spessore uniforme. Piegare in 3, ripiegando al centro i 2 lembi esterni e far fare all'impasto ¼ di giro; stendere nuovamente riportando la forma dell'impasto ad un rettangolo. Ripetere l'operazione almeno 4 volte. Dividere l'impasto in 2 e, mentre se ne utilizza una parte, lasciare riposare l'altra in frigorifero. Stendere una sfoglia di ½ cm. di spessore, ritagliare dei dischi (o anche cuori) con uno stampo di cm. 6 ed un altro di cm. 5 di diametro; metà di questi tagliarli ad anelli formando un buco al centro. Spennellare di latte i dischi ad anello, sovrapporli ai dischi interi e spennellare il tutto con il tuorlo di uovo battuto.
Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 min. circa. NOTE: per ottenere dei vol au vent più alti, sovrapporre due dischetti ad anello sul disco intero. Per mancanza di tempo si può utilizzare la pasta sfoglia veloce che prevede l'aggiunta del burro congelato a pezzi e 1 mis. di acqua gelata al posto del ghiaccio, direttamente nel boccale con la farina ed il sale. Lavorare il tutto per circa 30 sec. sempre a vel. 4. Procedere poi piegando a fazzoletto, come spiegato sopra. Il risultato è discreto, mentre è ottimo con il primo procedimento.

VOL AU VENT ALLA CREMA DI POLLO

Dose per 8 persone: 1 dose di pasta sfoglia (vedi ricetta precedente); per la farcitura: 200 gr. di petti di pollo, ½ lt. di brodo di pollo, ¾ mis. di farina, 1 pizzico di noce moscata, 1 cucchiaino di dado Bimby.
Preparare la sfoglia e i vol au vent come ricetta precedente. Preparare il brodo (nel caso non sia già pronto) inserendo nel boccale cipolla, sedano, carota, petti di pollo e 1 lt. di acqua: 30 min. 100° vel. 3. Filtrarlo e metterlo da parte. Inserire nel boccale il pollo lesso in due o tre volte e tritarlo grossolanamente: 3 sec. vel. 5. Introdurre nel boccale ½ lt. di brodo, aggiungere farina, noce moscata e il dado Bimby: 8 min. 90° vel. 4. Unire alla besciamella così ottenuta il pollo tritato e mescolare accuratamente: 20 sec. vel. 1, aiutandosi con la spatola. Lasciar raffreddare, quindi farcire i vol au vent. Prima di servirli, passarli in forno caldissimo per 5 minuti.

VOL AU VENT A LA REINE

Dose per 6 persone: 1 dose di pasta sfoglia (vedi ricetta precedente); per la farcitura: 100 gr. di petti di pollo (bollito o arrosto) a dadini, 150 gr. di besciamella, 30 gr. di burro, 80 gr. di funghi coltivati, 80 gr. di acqua, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 25 gr. di tartufo nero a dadini, sale e pepe q.b.
Preparare i vol au vent come ricetta precedente. Preparare il ripieno: posizionare la farfalla e inserire nel boccale i funghi a fette, 10 gr. di burro, acqua, sale e pepe: 10 min. 100° vel. 1. Togliere i funghi, metterli da parte e far restringere il liquido di cottura: 5 min. temp. Varoma vel., 1, e metterlo da parte. Inserire nel boccale il pollo e unire i funghi e il burro rimasto: 3 min. 90° vel. 1. Aggiungere 2 cucchiai di liquido di cottura dei funghi e la besciamella: 30 sec. vel. 1. Infine unire il tartufo a dadini e il parmigiano: 20 sec. vel. 1, spatolando. Riempire i vola u vent con la crema ottenuta e passarli per 2 o 3 minuti in forno caldissimo. Servirli caldi.

VOL AU VENT AI GAMBERI

Dose per 8 persone: 1 dose di pasta sfoglia (vedi ricetta precedente); per la farcitura: 200 gr. di gamberi congelati, 30 gr. di burro, 30 gr. di farina, ½ lt di acqua, 3 mis. di latte, qualche goccio di succo di limone, pepe di cayenna, 2 cucchiaini di erba cipollina, 1 cucchiaino di paprika, sale q.b.
Preparare la sfoglia e i vol au vent come ricetta precedente. Sciacquare velocemente sotto l'acqua corrente i gamberetti ancora congelati e metterli nel cestello. Inserire nel boccale acqua, sale e posizionare il cestello: 10 min. temp. Varoma vel. 1. Buttare l'acqua di cottura e scolare i gamberetti; inserirli nel boccale e tritarli grossolanamente con piccoli colpetti a vel. 6 e metterli da parte. Inserire nel boccale il burro: 1 min. 40° vel. 1. Aggiungere la farina: 2 min. 50° vel. 3. Infine unire il latte: 5 min. 80° vel. 3. Lasciare intiepidire la crema, aggiungere i gamberetti tritati, l'erba cipollina, qualche goccia di succo di limone, la paprika, un pizzico di pepe, ½ cucchiaino di sale fino e amalgamare bene per 10 sec. a vel. 3. Distribuire la crema ottenuta nei vol au vent e, prima di servirli, passarli in forno

preriscaldato a 200° per 10 min. circa. Servirli tiepidi. NOTE: i gamberetti congelati dopo la cottura si riducono a circa 100 gr. Volendo è possibile conservare qualche gamberetto intero per la decorazione.

VOL AU VENT AI CARCIOFI

Dose per 8 persone: 1 dose di pasta sfoglia (vedi ricetta precedente); per la farcitura: fonduta piemontese (vedi ricetta tra le "SALSE"), 300 gr. di cuori di carciofi lessati, 200 gr. di prosciutto cotto.

Preparare la sfoglia come ricetta precedente. Terminata la preparazione, stenderla formando due dischi: uno di diam. 25 cm. e l'altro di diam. 28 cm. Posizionare il primo sulla placca del forno ricoperta da carta forno e punzecchiarlo. Disporre sopra e al centro una semisfera (diam. 15 cm.) di carta alluminio (un foglio 30x30 cm.) da riempire con strisce di carta accartocciata; formare una palla e legarla con filo bianco). Ricoprire disco e palla, con il disco di 28 cm. u8nendolo sul bordo con gocce di a qua, per chiuderlo bene. Con l'impasto rimasto tagliare 4 strisce di pasta (1x28 cm.) e metterle incrociandole sulla cupola, formando 8 spicchi. Tagliare un'altra striscia (1x40 cm.) che delimiterà il coperchio, fissandola come una circonferenza sotto la cupola. Spennellare il tutto con il tuorlo d'uovo, Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 min. circa. Deve dorare interamente. Quando si sarà raffreddato, tagliare il coperchio, appena sotto il bordo rotondo ed estrarre la palla tagliando la carta. Preparare la fonduta. Tenere il vol au vent vuoto fino a 15 minuti prima di servire. Mettere nel vol au vent metà fonduta, i cuori di carciofi tagliati a fettine, il prosciutto cotto tagliato grossolanamente, poi l'altra metà fonduta. Rimettere il coperchio. Se la farcitura è fredda mettere il vol au vent in forno a 180° per 15 min. circa. Se la farcitura è calda bastano pochi minuti sempre in forno preriscaldato. Va assolutamente servito caldo.

VOL AU VENT CON BROCCOLI E GAMBERETTI

Dose per 8 persone: per i vol au vent: 1 dose di pasta sfoglia come da ricetta precedente; per la farcitura: 600 gr. di broccoli, 800 gr. di acqua, 100 gr. di gamberetti sgusciati, 50 gr. di burro, 30 gr. di vino bianco, 30 gr. di pecorino, 30 gr. di olio, ½ spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, sale q.b.

Preparare la pasta sfoglia e i vol au vent come ricetta precedente. Preparare il ripieno: inserire nel boccale acqua e sale: 10 min. 100° vel. 1. posizionare la farfalla e aggiungere i broccoli: 30 min. temp. Varoma vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Sgocciolare i broccoli servendosi del cestello e tenere da parte alcune piccole cimette. Rimetterli nel boccale (mantenendo la farfalla) e aggiungere burro e pecorino: 2 min. 80° vel. 3, togliere la purea ottenuta e metterla da parte. Sciacquare il boccale e inserire olio, aglio e prezzemolo: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere gamberetti e vino bianco: 5 min. 100° vel. 1. versare il condimento dei gamberetti nella purea e riempire con questa i vol au vent. Completare decorandoli con i gamberetti e le cimette dei broccoli tenute da parte. Belli e buoni, questi vol au vent s possono servire sia caldi che freddi.

VOL AU VENT CON TONNO E PISELLI

Dose per 8 persone: per i vol au vent: 1 dose di pasta sfoglia come da ricetta precedente; per la farcitura: 120 gr. di piselli, 120 gr. di tonno sott'olio sgocciolato, 4 pomodori ramati (per insalata), qualche foglia di menta, 1 piccola cipolla, sale e olio q.b..

Preparare la pasta sfoglia e i vol au vent come ricetta precedente. Inserire nel boccale la cipolla e 3 cucchiai di olio: 3 min. 100° vel. 3. Posizionare la farfalla e aggiungere i piselli e ½ misurino di acqua e sale: 15 min. 100° vel. 1. Nel frattempo lavare, pelare, tagliare a dadini i pomodori e farli sgocciolare bene. Aggiungere ai piselli il tonno ben sgocciolato, e i pomodori: 10 min. temp. varoma vel. 1. Se i vol au vent fossero freddi, scaldarli per 5 min. in forno caldo a 200° e farcirli subito. Servirli caldi, guarniti con foglioline di prezzemolo.

VOL AU VENT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Dose per 6 persone: per i vol au vent: ½ dose di pasta sfoglia come da ricetta precedente; per il ripieno: 60 gr. di prosciutto cotto, 150 gr. di emmenthal svizzero, 2 uova, 1 cucchiaio di latte, sale e pepe q.b.

Preparare la pasta sfoglia e i vol au vent come ricetta precedente. Preparare il ripieno: inserire nel boccale il prosciutto: 10 sec. vel. 4 e metterlo da parte. Introdurre il formaggio: 20 sec. vel. 4 e metterlo da parte. lavare il boccale, asciugarlo bene e montare a neve gli albumi. aggiungere delicatamente i tuorli, il cucchiaio di latte, il prosciutto e il formaggio tenuti da parte, sale e pepe: 20 sec. vel. 2. Riempire i vol au vent, adagiarli sulla placca del forno preriscaldato e scaldarli a 200° per 12 min. circa. Servirli caldi. NOTE: A piacere, si possono raddoppiare le dosi. I vol au vent devono essere sempre farciti all'ultimo momento.

BEIGNETS RIPIENI AI FUNGHI

Dose per 8 persone: <u>per i beignets</u>: 1 dose di pasta per beignets come ricetta "Beignets ripieni al salmone", <u>per il ripieno:</u> 100 gr. di besciamella, 100 gr. di funghi secchi, 20 gr. di burro, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Preparare i beignets. Preparare il ripieno: preparare la besciamella e metterla da parte.

inserire nel boccale i funghi rinvenuti in acqua calda e tutti gli altri ingredienti: 20 sec. vel. 7.
Unire la besciamella e amalgamare bene: 20 sec. vel. 4, Riempire i beignets con la crema ottenuta e scaldarli in forno preriscaldato a 150° per 15 min. circa, prima di servirli.

BEIGNETS RIPIENI AL SALMONE

Dose per 8 persone: per i beignets: 250 gr. di acqua, 150 gr. di farina, 100 gr. di burro, 4 uova, 1 pizzico di sale; per il ripieno: 200 gr. di salmone affumicato, 100 gr. di mascarpone, 15 gr. di erba cipollina, 10 gr. di succo di limone, 5 semi di finocchio polverizzati, 10 gr. di Vermouth Dry, pepe q.b.
Preparare i beignets: inserire nel boccale acqua, sale e burro: 10 min. 100° vel. 3. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, la farina: 20 sec. vel. 4 e continuare fino a quando l'impasto non si staccherà bene dalle pareti. lasciare raffreddare e unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, le uova: 20 sec. vel. 6. disporre l'impasto a cucchiaini su carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. e a 200° per altri 15 min. circa. Preparare il ripieno: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 1 min. vel. 6. Con questo composto farcirei beignets e, prima di servirli, scaldarli in forno preriscaldato a 150° per 10 min. circa. Sono ottimi serviti tiepidi.

BEIGNETS RIPIENI AGLI SPINACI

Dose per 8 persone: per i beignets: 1 dose di pasta per beignets come ricetta "Beignets ripieni al salmone", per il ripieno: 100 gr. di besciamella, 200 gr. di spinaci lessi, 20 gr. di burro, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato.
Preparare i beignets. Preparare il ripieno: preparare la besciamella e metterla da parte. Inserire nel boccale tutti gli altri ingredienti: 20 sec. vel. 7. Unire la besciamella e amalgamare bene: 20 sec. vel. 4. Riempire i beignets con la crema ottenuta e scaldarli in forno preriscaldato a 150° per 15 min. circa, prima di servirli.

BEIGNETS RIPIENI AI PISELLI

Dose per 8 persone: per i beignets: 1 dose di pasta per beignets come ricetta "Beignets ripieni al salmone", per il ripieno: 100 gr. di besciamella, 200 gr. di piselli lessati, 20 gr. di burro, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato.
Preparare i beignets. Preparare il ripieno: preparare la besciamella e metterla da parte. Inserire nel boccale tutti gli altri ingredienti: 20 sec. vel. 7. Unire la besciamella e amalgamare bene: 20 sec. vel. 4. Riempire i beignets con la crema ottenuta e scaldarli in forno preriscaldato a 150° per 15 min. circa, prima di servirli.

BEIGNETS ALLA RUCOLA

Dose per 8 persone: per i beignets: 1 dose di pasta per beignets come ricetta "Beignets ripieni al salmone", per il ripieno: 30 gr. di rucola, 40 gr. di parmigiano grattugiato, 100 gr. di ricotta, 100 gr. di mascarpone.
Preparare i beignets. Preparare il ripieno: inserire nel boccale parmigiano e rucola: 30 sec. vel. 7. Aggiungere la ricotta e il mascarpone: 30 sec. vel. 3. Riempire i beignets con la crema ottenuta e passarli in forno preriscaldato a 150° per 15 min. circa, prima di servirli.

CHOUX AL FORMAGGIO E PROSCIUTTO

Dose per 6 persone: per gli choux: ½ dose di pasta beignets; per la farcitura: 120 gr. latte, 30 gr. burro, 1 cucchiaio di farina, 50 gr. gruviera tritato, 50 gr. parmigiano grattugiato, 60 gr. prosciutto cotto tritato, sale e pepe q.b.
Preparare l'impasto per i beignets, come ricetta "beignets ripieni al salmone". Mettere l'impasto in una sacca da pasticceria con bocchetta larga e disporre dei ciuffetti grandi come una noce, ben distanziati fra loro sulla placca del forno ricoperta da carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. e a 200° per 15 min. circa. Preparare la farcitura: inserire nel boccale latte, burro, farina, sale e pepe: 6 min. 90° vel.4. Aggiungere prosciutto, parmigiano e gruviera: 10 sec. vel.3. Farcire gli choux raffreddati con il composto e riscaldarli per 5 min. in forno caldo al momento di servire. Note: A piacere, prima di riscaldarli, si possono cospargere di parmigiano grattugiato. Volendo una farcitura liscia, è possibile omogeneizzarla per altri 20 sec. a vel. Turbo.

BEIGNETS ALLE NOCI

Dose per 8 persone: per i beignets: 1 dose di pasta per beignets come ricetta "Beignets ripieni al salmone", per il ripieno: 100 gr. di gorgonzola, 100 gr. di mascarpone, 100 gr. di ricotta, 50 gr. di noci.
Preparare i beignets. Preparare il ripieno: inserire nel boccale le noci: 30 sec. vel. 6. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 3. Riempire i beignets con la crema ottenuta e passarli in forno preriscaldato a 150° per 15 min. circa, prima di servirli.

BEIGNETS AL BRANDY

Dose per 8 persone: per i beignets: 1 dose di pasta per beignets come ricetta "Beignets ripieni al salmone", per il ripieno: 100 gr. di ricotta, 150 gr. di prosciutto cotto, 50 gr. di panna, 1 cucchiaio di Brandy.
Preparare i beignets. Preparare il ripieno: inserire nel boccale il prosciutto cotto: 30 sec. vel. 7. Aggiungere ricotta, panna e Brandy: 45 sec. vel. 5. Riempire i beignets con la crema ottenuta e

passarli in forno preriscaldato a 150° per 15 min. circa, prima di servirli.

TOMINI AL VERDE

Dose per 8 persone: 8 tomini, 80 gr.di olio extravergine di oliva, 40 gr.di prezzemolo in foglie, 2 cucchiai di capperi, 2 cucchiai di aceto, 3 acciughe diliscate, sale q.b

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, tranne i tomini: 40 sec.vel.4, dando contemporaneamente 3 colpi di Turbo. Disporre i tomini in una pirofila da tavola con bordo alto e coprirli con la salsa. Lasciarli riposare alcune ore in frigorifero prima di servirli. Sono ottimi!

INVOLTINI DI SALMONE ALLA RUCOLA

Dose per 10 persone: 250 gr. di salmone fresco pulito, 200 gr. di sale grosso, 15 gr. di pepe, 200 gr.d i zucchero, 15 gr. di ginepro, 50 gr. di finocchietto selvatico, 20 gr. di succo di limone, per la farcitura: 1 mis. di acqua, 200 gr. di rucola romana, 2 fogli di colla di pesce, 150 gr. di panna montata, 30 gr. di succo di limone, poca maionese, latte, sale e pepe q.b., per guarnire: alcune foglie di rucola.

Inserire nel boccale sale, pepe, zucchero, finocchietto, ginepro e succo di limone: 10 sec. vel. 4. disporre in un piatto il salmone pulito e diliscato e coprirlo con il composto tritato. Coprire con pellicola trasparente e riporre in frigorifero per 24-36 ore. Preparare la farcitura: inserire nel boccale l'acqua, posizionare la farfalla e aggiungere la rucola: 10 min. 100° vel. 1. eliminare l'acqua, estrarre la farfalla e tritare la rucola: 15 sec. vel. 4. aggiungere succo di limone, pepe, sale e la colla di pesce ammollata: 1 min. vel. 6. Unire, delicatamente, al panna montata. Avvolgere il composto in carta stagnola come un lungo sigaro e riporlo in frigorifero a rassodare. Finita la marinatura lavare il salmone con del latte, tagliarlo a fettine sottili e porre su ognuna un cilindretto di spuma di rucola. Arrotolare il salmone sul ripieno, disporlo su un piatto da portata e decorare con ciuffetti di maionese. servire gli involtini ben freddi guarniti con foglie di rucola cruda. NOTE: a piacere, la panna può essere sostituita con 150 gr. di mascarpone.

POLPETTINE DI FORMAGGIO ALLE MANDORLE

Dose per 8 persone: 100 gr. di parmigiano grattugiato, 200 gr. di emmenthal svizzero, 70 gr. di farina, 2 albumi, 180 gr. di mandorle pelate e tritate, olio abbondante per friggere.

Inserire nel boccale parmigiano e farina: 10 sec. vel. 6 e mettere da parte. Tritare l'emmenthal: 20 sec. vel. 8 e metterlo da parte. Lavare il boccale, asciugarlo bene, posizionare la farfalla e inserire gli albumi: 1 min. e 30 sec. vel. 2-3. Aggiungere delicatamente l'emmenthal e la farina: 30 sec. vel. 6. Formare con il composto ottenuto, delle palline, posarle nel trito di mandorle e friggerle in abbondante olio non troppo caldo. NOTE: E' importante non friggere le polpettine in olio troppo bollente, altrimenti le mandorle bruceranno prima prima che le polpettine siano ben cotte all'interno.

ROSELLINE IN PASTA BRISE'

Dose per 10 persone: 1 dose di pasta brisè; per il ripieno: 100 gr. di prosciutto crudo, 100 gr. di parmigiano.

Preparare la pasta brisè, come ricetta "Quiche ai carciofi". Preparare il ripieno: inserire nel boccale prosciutto e formaggio e tritarli grossolanamente: 10 sec. vel. 5. Dividere la pasta brisè in due parti e ricavare due sfoglie quadrate dello spessore di ½ cm. Farcire le due sfoglie con il ripieno e pressarlo. Arrotolare le soglie su se stesse e tagliare dei tronchetti lunghi 3 cm. circa. Chiudere ogni tronchetto da una parte e nella parte superiore aprire i lembi esterni a fiore. Ricoprire la placca del forno con carta forno e disporre le roselline ottenute. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

TRIANGOLINI ALLA RICOTTA

Dose per 10 triangolini: 6 uova, 1 lt.di acqua, 1 noce di burro, 180 gr. di ricotta, 3 cipollini novelli tritati, 4 cucchiai di prezzemolo tritato, 1/2 peperone rosso tagliato a striscioline, 2 cucchiaini di capperi scolati e tritati, sale q.b.

Inserire nel boccale 1 cucchiaio di acqua, sale e 4 uova: 20 sec. vel.4. Con questo composto e con il burro, fare 4 frittatine sottili in una padella (diam.15 cm.) Senza lavare il boccale, introdurre i cipollini, prezzemolo e capperi: 40 sec.vel.5. Aggiungere le uova rimaste, 1 cucchiaino di sale e la ricotta: 30 sec. vel. 7. Sistemare una frittatina sul vassoio del Varoma, spalmarla con il composto alla ricotta e con alcune striscioline di peperone rosso.

Coprire con una seconda frittatina e ripetere l'operazione fino a terminare gli ingredienti. Inserire nel boccale 1 lt.di acqua, chiudere il Varoma e posizionarlo sul coperchio: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Sformare, lasciare intiepidire e tagliare il tortino ottenuto a triangolini. Servirli tiepidi o ben freddi.

PESCE DI TONNO E GAMBERETTI

Dose per 12 persone: 200 gr.di tonno, 100 gr.di gamberetti, 2 fogli di colla di pesce, 200 gr.di acqua, 1 uovo sodo, 1 cucchiaio di brandy, 1 cucchiaio di ketchup, 1 spruzzata di salsa worchester, sale e olio q.b. Per guarnire: foglie di lattuga, maionese

Inserire nel boccale i fogli di colla di pesce: 20 sec. vel.4. Aggiungere brandy, acqua e gamberetti: 10 min.100°C vel.1. Unire il tonno

sgocciolato, l'uovo sodo, sale, ketchup e worchester: 40 sec. vel.7. Travasare in uno stampo a forma di pesce (capacità 1/2 lt.), precedentemente unto con olio. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e infine mettere in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire. Sformare su un letto di lattuga e servire con maionese.

PALLINE DI FORMAGGIO ALLA RICOTTA

Dose per 8 persone: 250 gr. di ricotta, 50 gr. di fontina, 50 gr. di gruviera, 1 mis. di parmigiano, 50 gr. di gorgonzola, 50 gr.di mandorle pelate, oppure curry, noci o altro

Inserire le mandorle nel boccale: 15 sec. vel. 6 e metterle da parte. Ora inserire fontina e gruviera: 10 sec. vel.8. Aggiungere ricotta, gorgonzola e parmigiano: 10 sec. vel. 4. Togliere il composto dal boccale e lasciarlo in frigorifero per 15 min.

Con le mani bagnate formare delle mini palline passandole subito nel trito di mandorle, oppure nel curry o in noci tritate o altro e servirle infilzate su stuzzicadenti con l'aperitivo

PALLINE DI FORMAGGIO ALLE OLIVE

Dose per 6 persone: 250 gr.di formaggio fresco (tipo philadelphia), 100 gr.di olive nere o verdi snocciolate, 15 gr. di burro morbido, 100 gr.di noci

Inserire nel boccale le noci: 5 sec. vel. 5 e metterle da parte. Sciacquare il boccale e inserire le olive: 10 sec. vel.3. Aggiungere formaggio e burro: 10 sec. vel. 2. Togliere il composto, ricavarne delle palline e passarle nelle noci tritate. Metterle in frigorifero per qualche ora e, una volta indurite, servirle infilzate su stuzzicadenti.

PALLINE DI FORMAGGIO AL CURRY

Dose per 8 persone: 250 gr.di formaggio fresco (tipo philadelphia), 30 gr. di burro morbido, 1 cucchiaio scarso di curry, 50 gr. di mandorle tritate.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne le mandorle: 30 sec. vel. 6 o più, finchè il composto sarà ben amalgamato. Riporre il composto in frigorifero per almeno ½ ora. Formare delle piccole palline e arrotolarle nelle mandorle tritate. Metterle in frigorifero epr 2 ore e servirle infilzate negli stuzzicadenti, a loro volta infilzati in un frutto. NOTE: a piacere, le pallinesi possono anche arrotolare nelal polvere di curry, nel pistacchio tritato e nel cocco tritato, dando così dei colori diversi.

RONDELLE DI FORMAGGIO AL PEPE

Dose per 8 persone: 350 gr. di robiola piccante o camembert, 150 gr. di formaggio cremoso poco salato, 60 gr. di parmigiano grattugiato, 3 cucchiai di Sherry secco, 6 cucchiai di pepe nero tritato grossolanamente.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il pepe: 30 sec. vel. 4, affinché gli ingredienti siano ben amalgamati. Travasare il composto e dividerlo in quattro parti, dando una forma cilindrica. Far rotolare ogni cilindro nel pepe, avvolgerli in pellicola trasparente e porli in frigorifero fino al momento di servire. Tagliare ogni cilindro in rondelle, posarle su crostini o crackers e servire. NOTE: Queste gustose rondelle possono anche accompagnare costole di sedano o rapanelli. Volendo, il pepe può essere sostituito da noci tritate.

BOCCONCINI DI TONNO

Dose per 8 persone: 200 gr. di tonno sgocciolato, 100 gr. di ricotta, 2 uova sode, 1 cucchiaino di capperi, 30 gr. di burro morbido, succo di ½ limone, sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, capperi, uova sode e tonno: 20 sec. vel. Turbo, sdpatolando. Riunire sul fondo con la spatola il composto e aggiungere il succo di limone, ricotta, burro, poco sale e pepe: 30 sec. vel. 6, spatolando. Riporre il composto in frigorifero per almeno ½ ora. Formare dei bocconcini, disporli su un piatto da portata e, a piacere, ricoprirli con maionese al basilico e altre salsine del 1° capitolo.

FRITTATINE ALLE ERBE

Dose per 6 persone: 6 uova, 10 gr.di pangrattato, 6 foglie di basilico, 6 foglie di menta, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 rametto di maggiorana (o finocchio), 1 spicchio di aglio, 1 cipollina, 1 pomodoro maturo, 10 gr.di olio di oliva, sale e pepe q.b. Per guarnire: foglie di lattuga

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.7, le erbe lavate ed asciugate e l'aglio: 7 sec.vel.7. Aggiungere uova, sale, pepe e pangrattato: 13 sec.vel.5. Togliere il composto ottenuto e metterlo in una terrina. Sciacquare il boccale e inserire olio e cipolla: 3 min.100°C vel.3. Aggiungere il pomodoro: 5 min.100°C vel.3. Unire quest'ultimo al composto nella terrina e mescolare bene. Con il composto ottenuto cuocere 6 frittatine in una padella (diam.20 cm.). Guarnire un piatto da portata con alcune foglie di lattuga, disporvi le frittatine a forma di ventaglio e servire. NOTE: A piacere si possono sostituire le varie erbe con 20 foglie di menta e 1 ciuffo di prezzemolo.

FRITTELLE DI ALBUME

Dose per 6 persone: 6 albumi, 100 gr. di pane pugliese (senza crosta), 1 mis. di pecorino grattugiato, sale q.b., olio per friggere.

Inserire nel boccale, il pane: 10 sec. vel. 6 e mettere da parte. Nel boccale ben asciutto e pulito posizionare la farfalla e montare gli albumi con un pizzico di sale: 3 min. vel. 3. Aggiungere

agli albumi il trito di pane e il pecorino: 10 sec. vel. 2. Friggere il composto a piccole cucchiaiate in olio caldo e scolarle su carta assorbente. Servire le frittelle calde disposte a piramide su un piatto da portata tondo e guarnito con un trito grossolano di insalata brasiliana. NOTE: il pecorino può essere sostituito con parmigiano. Agli altri ingredienti di base si possono aggiungere foglioline di prezzemolo e 30 gr. di prosciutto cotto, il tutto da tritare con il pane.

ROTOLI PRIMAVERA AL TONNO

Dose per 6 persone: Per le frittate: 3 uova, 1/2 mis.di parmigiano grattugiato, sale q.b. Per il ripieno: 100 gr.di tonno , 1 cucchiaio di capperi, qualche foglia di prezzemolo, 150 gr.di ricotta, 50 gr.di burro morbido, 2 cucchiai di maionese, sale q.b

Inserire nel boccale uova, parmigiano, sale: 10 sec. vel. 6. Friggere due frittate in una padella (diam.25 cm.), cercando di farle il più sottile possibile. Preparare il ripieno: inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, tonno, capperi e prezzemolo. Unire burro, ricotta, maionese e sale: 10 sec.vel.5. Spalmare il composto sulle frittatine e arrotolarle. Avvolgere quindi la carta di alluminio e metterle in frigorifero per almeno 2 ore. Mezz'ora prima di servirle, tagliarle a fettine e disporle su un piatto da portata. NOTE: i rotoli possono essere preparati anche il giorno prima o la settimana prima, conservandoli nel frigorifero o nel congelatore.

ROTOLI PRIMAVERA AL PROSCIUTTO

Dose per 6 persone: per le frittate: 3 uova, ½ mis. parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo, sale q.b. per il ripieno: 150 gr. ricotta, 100 gr. di prosciutto cotto, 50 gr. burro morbido, ½ mis. parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Preparazione Preparare le frittate inserendo nel boccale uova, parmigiano, prezzemolo e sale: 10 sec. vel.6. Friggere due trittate inuna padella (diam. 25 cm), cercando di farle il più sottile possibile. Preparare il ripieno: inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5. tutti gli ingredienti: 20 sec. vel.5. Spalmare il ripieno ottenuto sulle frittatine e arrotolarle. Avvolgere quindi in carta di alluminio e metterle in frigorifero per almeno 2 ore. Mezz'ora prima di servirle, tagliarle a fettine e disporle su un piatto da portata. NOTE: I rotoli possono essere preparati anche il giorno prima o la settimana prima, conservandoli nel frigorifero o nel congelatore

UOVA CON SALSA REMOLADA

Dose per 6 persone: 6 uova sode, 30 gr.di cipolla, 2 cetriolini sott'aceto, 1 uovo, succo di 1/2 limone, 1 cucchiaino di senape, sale e pepe q.b., 3 rametti di prezzemolo, 1 cucchiaio di capperi, 250 gr.di olio di semi, 1/2 cucchiaino di pasta di acciughe, 100 gr.di panna acida (oppure 1 yogurt naturale).
Inserire dal foro del coperchio con le lame in movimento vel.6 la cipolla e i cetriolini: 10 sec.vel.6. Unire tutti gli altri ingredienti escluso l'olio: 15 sec.vel.6 portando lentamente a vel.9 per altri 15 sec. Aggiungere l'olio: 20 sec.vel.6. Affettare le uova e disporle leggermente sovrapposte su un vassoio rettangolare, ricoprirle con la salsa e decorare con ciuffetti di prezzemolo e capperi prima di servire.

UOVA RIPIENE

Dose per 6 persone: 6 uova sode, 150 gr. di tonno sott'olio, 5 acciughe sott'olio, 1 cucchiaio di capperi, succo di ½ limone, ½ mis. di olio, sale q.b.

Togliere le uova dai gusci e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Inserire nel boccale i tuorli, il tonno, capperi, e acciughe: 15 sec. vel. 6, spatolando e aggiustando di sale. Riempire i bianchi delle uova sode con il composto ed allinearli su un piatto da portata. Unire al ripieno rimasto nel boccale, olio e succo di limone: 20 sec. vel. 3. Versare la salsina sulle uova e servirle fredde.

COCKTAIL DI GAMBERETTI

Dose per 6 persone: 1 cespo di lattuga, 500 gr. di gamberetti lessati, olio, limone e sale q.b., 1 dose di maionese, 1 cucchiaio di salsa Worchester, 2 cucchiai di Ketchup, 2 cucchiai di Brandy.

Preparare la maionese. Aggiungere tutti gli altri, tranne la lattuga e i gamberetti: 20 sec. vel. 2. Insaporire i gamberetti con olio e limone. Scegliere dal cespo di lattuga 6 belle foglie bianche lavate e asciugate che serviranno da base nelle coppe. Tagliare le rimanenti foglie a listarelle finissime e stenderne un sottile strato su ogni singola foglia. Versare nelle coppe i gamberetti e ricoprirli con la salsa cocktail.

INSALATA RUSSA

Dose per 8 persone: 1 dose di maionese, 400 gr. di patate medie, 300 gr. di carote, 300 gr. di piselli, 60 gr. di sottaceti vari, 1 cucchiaio di capperi, 900 gr. di acqua, 100 gr. di aceto, sale q.b.

Preparare la maionese e mettere da parte. senza lavare il boccale inserire acqua, carote, patate tagliate a dadini, aceto, sale e piselli: 35 min. 100° vel. 1. Scolare le verdure, lasciarle raffreddare e unire i capperi, sottaceti e maionese. Mescolare bene e servire. A piacere aggiungere anche 200 gr. di zucchine a dadini.

GELATINA AL POMODORO

Dose per 8 persone: 300 gr. di pomodori maturi e pelati, 400 gr. di acqua, cipolla, 1 spicchio di aglio, succo di ½ limone, 1 cucchiaio di aceto, 1

dado di gelatina o 1 bustina di gelatina istantanea, sale e pepe q.b.
Mettere nel boccale pomodori,aglio, cipolla, sale e pepe: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere l'acqua e cuocere: 15 min. 100 vel. 1. A fine cottura unire aceto, limone e il dado di gelatina: 20 sec. vel. 3. E' simpatica per dare un tocco di colore in più a preparazioni che si vogliono presentare in gelatina. Servire l'insalata russa in gelatina rossa risulta, ad esempio, di grande effetto.

CROISSANT RUSTICI

Dose per 40 persone: 650 gr. di farina, 250 gr. di burro freddo a piccoli pezzi, 200 gr. di latte, 1 uovo, 1 lievito di birra, 40 gr. di zucchero, 10 gr. di sale fino, per il ripieno: 100 gr. di salame, 200 gr. di ricotta.
Inserire nel boccale 100 gr. di latte, il lievito, lo zucchero, l'uovo e 100 gr. di farina: 30 sec. vel. 5 o 6. lasciare lievitare il panetto nel boccale finchè raddoppia di volume(circa ½ ora). Aggiungere gli altri ingredienti, tranne il burro: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. lasciare lievitare nel boccale per ½ ora (deve raddoppiare nuovamente). Aggiungere il burro: 1 min. vel. 3. Mettere il boccale in frigorifero e lasciare lievitare per 1 ora. Lavorarlo poi come la pasta sfoglia. Stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e ottenere dei triangoli. Preparare il ripieno: tritare il salame: 10 sec. da vel. 3 a vel. 9. aggiungere la ricotta e amalgamare: 10 sec. vel. 4. farcire i cornetti alla base e arrotolarli su se stessi dalla base al vertice e dare infine la tipica forma curvata. Lasciarli lievitare finchè raddoppiano di volume, spennellarli con uovo sbattuto oppure latte e cuocerli in forno preriscaldato a 200° per circa 20 min. I cornetti possono essere surgelati subito dopo la preparazione. Al momento dell'utilizzo basta scongelarli a temperatura ambiente per tutta uan notte e cuocerli mettendoli nel forno, freddo a 200°: sono ottimi anche vuoti o farciti a freddo con maionese e tonno. provare epr credere!

SEDANI FARCITI

Dose per 8 persone: 150 gr.di sedano bianco di Verona. Per la crema alle olive: 50 gr.di burro, 100 gr.di formaggio philadelphia, 50 gr.di olive verdi snocciolate, 2 cucchiai di maionese. Per la crema roquefort: 150 gr di roquefort oppure gorgonzola, 1 mis.di yogurt naturale, 1 mis.di ricotta oppure panna, 1 cucchiaio di Cognac o Brandy, 1 pizzico di pepe verde 1 cucchiaio di succo di limone, aglio in polvere.
Preparare la crema alle olive. Inserire nel boccale burro e formaggio: 2 min.portando lentamente la velocità a 8. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento, vel.8, le olive: 10 sec.vel.8. Unire 2 cucchiai di maionese e amalgamare bene: 10 sec.vel.1, spatolando. Preparare la crema roquefort: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 8 sec.vel.Turbo. Raccogliere il composto con la spatola e amalgamare bene: 20 sec.vel.1. Farcire con queste creme, i gambi più teneri del sedano, privati dei filamenti, lavati e asciugati. Disporli a raggiera su un piatto da portata e decorare con foglioline di sedano.

SEDANI CON GORGONZOLA

Dose per 12 persone: 150 gr.di sedano bianco di Verona, 300 gr. di gorgonzola, 100 gr. di burro morbido.
Utilizzare i gambi più teneri del sedano. Privarli dei filamenti, lavarli perfettamente e asciugarli. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire il gorgonzola e il burro: 1 min. vel. 4. Riempire i gambi di sedano con la crema ottenuta. Disporli a raggiera su un piatto da portata decorato al centro con un ciuffetto di radicchio.

SCORZONERA ALL'ACCIUGA

Dose per 8 persone: 500 gr.di scorzonera (radici amare), 1 lt.di acqua salata e acidulata, 2 acciughe lavate e diliscate, 40 gr.di olio, 1 cucchiaio di capperi, 2 cucchiai di aceto bianco, sale q.b
Pelare la scorzonera e tagliare a fettine la parte tenera tralasciando quella centrale più legnosa. Inserire nel boccale acqua e sale, posizionare il cestello con la scorzonera e cuocere: 20 min.100° C vel.1. Scolare, disporre la scorzonera su un piatto da portata e tenerla al caldo.
Inserire nel boccale olio e acciughe: 3 min.90°C vel.4. Unire capperi e aceto: 1 min.vel.1. Versare questa salsa sulla scorzonera e servirla tiepida. NOTE: chi ama l'agrodolce, può sostituire i capperi con 1 cucchiaio di pinoli e 2 cucchiai di uvetta sultanina precedentemente ammollata.

ASPIC CON CROSTACEI

Dose per 8 persone: per l'aspic: 400 gr. di acqua, 300 gr. di code di scampi, 600 gr. di insalata russa, 150 gr. di olive farcite, 1 uovo sodo, 1 lt. di gelatina, cetrioli sottaceto. per l'insalata russa: 200 gr. di patate, 100 gr. di carote, 100 gr. di piselli freschi o surgelati, 60 gr. di sottaceti vari, ½ cucchiaio di capperi, ½ mis. di aceto, ½ lt. di acqua, sale q.b., per la maionese vedi ricetta, per la gelatina: 1 lt. di acqua, 2 dadi per gelatina
Preparare la gelatina e lasciarla intiepidire senza farla indurire. Preparare la maionese e versarla in una ciotola. Preparare l'insalata russa: senza lavare il boccale, inserire acqua, aceto, sale, piselli e le carote e le patate tagliate a dadini: 20 min. 100° vel. 1. Scolare le verdure e lasciarle raffreddare. Unirle alla maionese, con i capperi e i sottaceti e amalgamare bene. Preparare l'aspic: inserire nel boccale code di scampi e acqua: 15 min. 100° vel. 1. Scolarle e sgusciarle con cura.

tagliare a fette l'uovo sodo con l'apposito strumento, prendere uno stampo (diam. 28 cm altezza 15 cm.), coprire il fondo con uno strato di gelatina e mettere in frigorifero a rassodare. Sistemare le fette di uova sulla gelatina soda, coprire con uno strato di insalata russa e sul bordo disporre una fila di scampi. Coprire con la gelatina e rimettere lo stampo in frigorifero. Riprenderlo, mettere al centro l'insalata russa e al bordo le olive farcie. Versare altra gelatina e farla rassodare in frigorifero. Completare con una bordatura di scampi appoggiati verticalmente e riempire il centro con la rimanente insalata russa. versare la gelatina rimasta fino a coprire tutto lo stampo. tenere l'aspic in frigorifero per alcuen ore. Sformare su un piatto da portata e guarnire con fette di cetriolo. NOTE: Per sformare bene l'aspic immergere lo stampo, per qualche istante, in acqua calda.

FUNGHI MARINATI

Dose per 6 persone: 500 gr. di piccoli champignon, ½ mis. di succo di limone e 1 limone, 250 gr. di acqua, 125 gr. di aceto bianco, 2 cucchiaini di sale, 1 foglia di alloro, 1 chiodo di garofano, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiai di olio di oliva, qualche rametto di timo fresco, prezzemolo q.b.

Tagliare i gambi degli champignon e pulire le cappelle strofinandole con un panno bagnato in acqua e succo di limone. Inserire nel boccale acqua, aceto, succo di limone, sale, alloro, timo, chiodo di garofano, aglio e olio: 8 min. 100° vel. 2. Versare questa marinata sugli champignon e lasciare raffreddare. Mettere in frigorifero per almeno 12 ore e non oltre 3 giorni. Scolare gli champignon, sistemarli su un piatto da portata decorato con filettini di scorza di limone e prezzemolo tritato.

ASPIC FANTASIA

Dose per 12 persone: 1 dose di insalata russa, 1 lt. di gelatina, 1 peperone rosso o giallo sott'olio, 12 olive verdi snocciolate, 12 piccole fette di speck, 12 fettine di una grossa carota.

Preparare la gelatina, versarne 1 cm. sul fondo di uno stampo dai bordi alti (capacità 2 lt.) e lasciarla rassodare. Preparare l'insalata russa. Mettere nello stampo sulla gelatina, ormai dura, il peperone tagliato a forma di fiore (1 disco al centro e 12 petali) e intorno le olive. Bagnare delicatamente con 4 cucchiai di gelatina e rimettere in frigorifero a rassodare. Disporre sul bordo dello stampo raffreddato le 12 fettine di speck arrotolate su se stese. Porre al centro l'insalata russa e sulla fine del bordo le fette di carote cotte a vapore. Versare la gelatina sino al bordo, poi porre lo stampo in frigorifero per almeno 3 ore. Per sformarlo bene, bagnare per 5 sec. i bordi con acqua bollente e capovolgerlo su un piatto da portata. La preparazione di un aspic è lunga e delicata ma di sicuro effetto. NOTE: A piacere al posto dello speck si può utilizzare prosciutto cotto tagliato a barrette.

ASPIC VARIOPINTO

Dose per 8 persone: 1,5 lt.di gelatina, 150 gr.di tonno sott'olio, 4 filetti di acciuga, 1 cucchiaio di capperi, 75 gr.di burro morbido, 3 uova sode, 100 gr.di cetriolini, 50 gr.di olive preferibilmente farcite, 100 gr.di peperone rosso a listarelle, 150 gr.di prosciutto cotto a fette

Preparare la gelatina con uno dei prodotti in commercio seguendo le istruzioni e lasciarla raffreddare senza che indurisca. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, tonno, filetti di acciuga e capperi: 10 sec.vel.5. Unire il burro: 20 sec.vel.5 e mettere da parte. Versare uno strato di gelatina alto 1 cm.nel fondo di uno stampo (largo cm.20 e alto cm.6) e farlo indurire in frigorifero. Al centro appoggiare una fetta di uovo sodo e formare intorno una corona con le altre fette di uovo, alternandole con ventaglietti di cetriolini sott'aceto, olive e listarelle di peperone. Versare poca gelatina e rimettere in frigorifero a indurire. Disporre il prosciutto cotto e altra gelatina. Mettere la spuma di tonno tenuta da parte in una siringa e appena la gelatina si sarà rassodata, fare uno strato di spuma, avendo cura di non arrivare ai bordi dello stampo. Versare la rimanente gelatina e riporre tutto in frigorifero per almeno tre ore. Per sformare l'aspic, immergere velocemente lo stampo in acqua bollente e capovolgere sul piatto da portata. Guarnire il bordo del piatto con cetriolini tagliati a ventaglio e listarelle di peperone rosso.

ASPIC DI AVOCADO

Dose per 8 persone: 2 avocado, 250 gr. di zucca a tocchetti, 250 gr. di piselli, 500 gr. di acqua, 250 gr. di gamberetti lessati, 1 cipollina tritata finissima, succo di 1 limone, 5 mis. di brodo di pollo, 5 fogli di colla di pesce.

Preparare la zucca tagliata a dadini un po' grossi. Tagliare a dadini la polpa di avocado e immergerla in acqua e limone. Mettere la zucca e i piselli nel Varoma. Inserire nel boccale l'acqua, posizionare il Varoma e cuocere 15 min. temp. Varoma vel. 1. In una terrina condire i gamberetti con la cipolla e il succo di limone. Ammollare in acqua fredda i fogli di colla di pesce. Inserire nel boccale il brodo di pollo: 5 min. 100° vel. 1. Unire la colla di pesce ammollata e strizzata: 5 min. 80° vel. 4. Versare 1/3 della gelatina in uno stampo di vetro e lasciarla raffreddare in frigorifero. Quando è rappresa formare con i gamberetti i dadini di avocado e di zucca un disegno geometrico a piacere. Man mano aggiungere tutte le verdure e i gamberetti rimasti, cercando di dare un buon

effetto cromatico. Ricoprire tutto con la rimanente gelatina e mettere in frigorifero per alcune ore. Prima di sformare l'aspic, immergerlo in acqua calda per pochi secondi, quindi capovolgerlo sul piatto da portata, decorandolo a piacere.

FUNGHI SOTT'OLIO

Dose per 3 vasetti: 700 gr. di funghi coltivati, 1 limone, 3 mis. di aceto, 1 mis. d'acqua, 2 o 3 foglie di alloro, qualche foglia di basilico, sale q.b., pepe in grani, olio extravergine di oliva q.b.

Pulire accuratamente i funghi ed immergerli in acqua e limone. Affettarli e disporli nel cestello, cospargendoli di sale e alternandoli con le foglie di alloro. Inserire nel boccale acqua e aceto e posizionare il cestello: 15 min. 100° vel. 5. a cottura ultimata, disporre i funghi in vasetti aggiungendo foglie di basilico e pepe in grani. Coprire con ottimo olio di oliva e chiudere ermeticamente. Controllare per qualche giorno che i funghi siano ben sommersi nell'olio, eventualmente aggiungerne. E' un ottimo antipasto o contorno. Può anche essere servito freddo appena preparato guarnito con prezzemolo fresco tritato e poco olio extravergine di oliva.

CARCIOFINI SOTT'OLIO

Dose per 1 vaso: 6 cuori di carciofo, 200 gr. di aceto, 200 gr. di acqua, 1 foglia di alloro, 2 chiodi di garofano, limone, pepe in grani, sale q.b., olio di oliva q.b.

Pulire i carciofi tenendo solo la parte più tenera ed immergerli in acqua acidulata con limone. Inserire nel boccale acqua, aceto e sale: 3 min. 100° vel. 2. disporre nel cestello i carciofi, alternandoli con gli aromi e posizionarlo nel boccale: 20 min. 100° vel. 2. Terminata la cottura disporli su un canovaccio sovrapponendoli uno sull'altro affinché non anneriscano. quando saranno ben asciutti, disporli in un vaso e coprirli con olio. Controllare il livello dell'olio per un paio di giorni ed eventualmente aggiungerne, in modo che i carciofi rimangano definitivamente coperti. NOTE: E' possibile, volendo, raddoppiare le dosi.

MELENZANE SOTTO VETRO

Dose per 8 persone: ½ Kg. di melanzane, 200 gr. di aceto, 200 gr. di acqua, olio, aglio, peperoncino, sale e origano q.b.

Pulire le melanzane, tagliarle a fettine sottili e sistemarle a strati ricoperte di sale grosso in uno scolapasta e lasciarle riposare per 3-4 ore pressandole con un peso. Strizzare le fette di melanzane e disporle nel cestello. Inserire nel boccale aceto, acqua e posizionare il cestello con le melanzane: 10 min. 100° vel. 4. Togliere le melanzane e farle asciugare su un canovaccio. Sistemarle in un vaso alternando gli strati di melanzane con spicchi di aglio, peperoncino e origano. Ricoprire con olio di oliva, controllandone per un paio di giorni il livello, affinché le melanzane risultino sempre definitivamente coperte. Sono ottime epr accompagnare salumi vari.